Pour réussir
à tous les coups
Betty
Bossi

BETTY
BOSSI

LES DESSERTS



Betty
Bossi

Table des matières

Sur la couverture:
Cœur aux fraises 115

Quel dessert choisir en quelle occasion?

Un index pratique et très utile

Nous avons classé nos recettes en plusieurs catégories, en nous basant sur leurs particularités. Cela devrait être précieux pour choisir le dessert en fonction de l'occasion.

Desserts légers
Chaque recette correspond à un dessert qui passera comme un souffle aérien sur un repas copieux qu'on désire pourtant terminer en beauté. Le cas échéant, on pourra encore réduire les portions.

Prêts en un tour de main
La préparation et la présentation des desserts demandent une patience qu'ils méritent largement. Si on peut confectionner les desserts ci-après en un tour de main, cela ne veut pas nécessairement dire qu'ils sont alors prêts à être servis. On disposera néanmoins de tout le temps qu'il faut pour préparer le reste du repas.

Desserts raffinés

S'ils ne font pas sensation à première vue, ces desserts n'en sont pas moins très spéciaux. Ne serait-ce que par les étonnants mariages d'éléments à première vue disparates, mais qui, en fin de compte, s'harmonisent parfaitement.

Après un repas léger

Des desserts riches, d'accord, mais on pourra toujours économiser les calories sur les plats qui les précèdent. Et même quand on veut garder la ligne, une fois n'est pas coutume.

Best-sellers en puissance

Ces desserts sont de véritables découvertes et ne peuvent manquer de susciter la curiosité et l'admiration de tous ceux y goûtent.

Les desserts chauds

Il s'agit de desserts qui doivent passer aussi rapidement que possible de la cuisinière ou du four à table. Ce qui ne veut pas dire qu'on ne puisse pas les préparer à l'avance. Ils ne développeront cependant toute leur saveur que si on les sert chauds.

Desserts pour deux

On peut parfaitement réduire les quantités indiquées de moitié pour préparer un délicieux dessert pour deux personnes.

Pour petits et grands

Ce livre consacre un chapitre entier aux enfants. On trouvera néanmoins à chaque page ou presque une foule de desserts sans alcool qu'ils apprécieront tout autant que leurs aînés.

Le chapitre le plus riche et le plus haut en couleur de notre livre! La palette des desserts aux fruits, en effet, tire parti de tous les avantages que nous offrent ces merveilleux dons de la nature: leur fraîcheur, leur parfum, leurs formes et leurs couleurs. Les desserts aux fruits terminent en beauté – et en légèreté – n'importe quel repas.

Photo ▶ *Salade de fruits d'hiver (p. 10)*

Desserts aux fruits



Salade de fruits (recette de base)

(sans photo)

Sirop

1½ dl d'eau 4 c. à soupe de sucre ¼ de citron, zeste prélevé très fin ½ gousse de vanille fendue dans la longueur (facultatif)	porter à ébullition, verser dans une terrine
2 à 3 c. à soupe de jus de citron	ajouter, laisser refroidir le sirop, retirer le zeste de citron et la vanille
600 à 700 g de fruits de saison	couper en morceaux ou laisser entiers, ajouter aussitôt au sirop, mélanger délicatement, couvrir et mettre ½ heure environ au frais

Garniture (facultatif)

3 c. à soupe d'amandes effilées 2 c. à soupe de sucre	caraméliser dans une casserole en acier inoxydable, laisser tiédir sur du papier «Blechrein», semer sur la salade de fruits au moment de servir

Conseils pratiques
- Ajouter au sirop 1 à 2 cuillerées à soupe de kirsch, de marasquin ou de williamine.
- Remplacer l'eau par du vin blanc, du cidre ou du jus de pomme, en modifiant éventuellement la quantité de sucre.
- Conserver à couvert pour que les fruits gardent leur couleur.

Préparation: la salade de fruits se conserve 2 à 3 heures au réfrigérateur.

La recette est prévue pour 4 personnes.

Salade de fruits d'hiver

Photo page 9

A base d'oranges, de pamplemousses roses, de pommes et de poires. Remplacer l'eau dans le sirop par du jus d'orange. Ajouter éventuellement 1 à 2 cuillerées à soupe de liqueur à l'orange, Grand Marnier ou Cointreau par exemple.

Fraises des bois au Pernod

Photo page 13 (en bas)

2 dl de crème	fouetter légèrement, répartir dans 4 coupes à dessert
un peu de poivre noir	donner 1 à 2 tours de moulin sur la crème
500 g de fraises des bois	ranger sur la crème
2 à 3 c. à soupe de Pernod	asperger les fraises
2 à 3 c. à soupe de sucre	saupoudrer

Présentation: mélanger délicatement tous les ingrédients et servir sans attendre. On peut aussi présenter les coupes telles quelles et laisser chaque convive mélanger le tout.

Conseils pratiques
- Remplacer les fraises des bois par des fraises de jardin, en coupant les gros fruits en deux.
- On peut présenter le dessert dans un saladier dont on mélangera le contenu à table.

Préparation: dresser la crème poivrée et les fraises à l'avance dans les coupes ou le plat et garder au frais à couvert. Ajouter le Pernod et le sucre au moment de servir.

La recette est prévue pour 4 personnes.

Baies en sauce

Photo ► (en haut)

300 g de fraises — couper en deux ou en lamelles, selon la grosseur de fruits

200 g de framboises — répartir avec les fraises dans 4 coupes à dessert

3 dl de vin rouge
2 c. à café de Maïzéna
½ c. à café d'extrait de vanille
3 c. à soupe de sucre — bien mélanger le tout dans une casserole, porter à ébullition en remuant au fouet, baisser le feu, cuire à petits frémissements pendant 1 minute, puis laisser tiédir

Présentation: verser la sauce tiède sur les baies, couvrir et mettre 1 à 2 heures au frais avant de servir.

Conseil pratique
Servir avec de la demi-crème aigre légèrement sucrée et parfumée à la cannelle.

Préparation: le dessert se conserve ½ journée au réfrigérateur.

La recette est prévue pour 4 personnes.

Fraises à l'orange

Photo ► (au centre)

500 g de fraises — couper en deux ou en lamelles, selon la grosseur des fruits, répartir dans 4 coupes à dessert

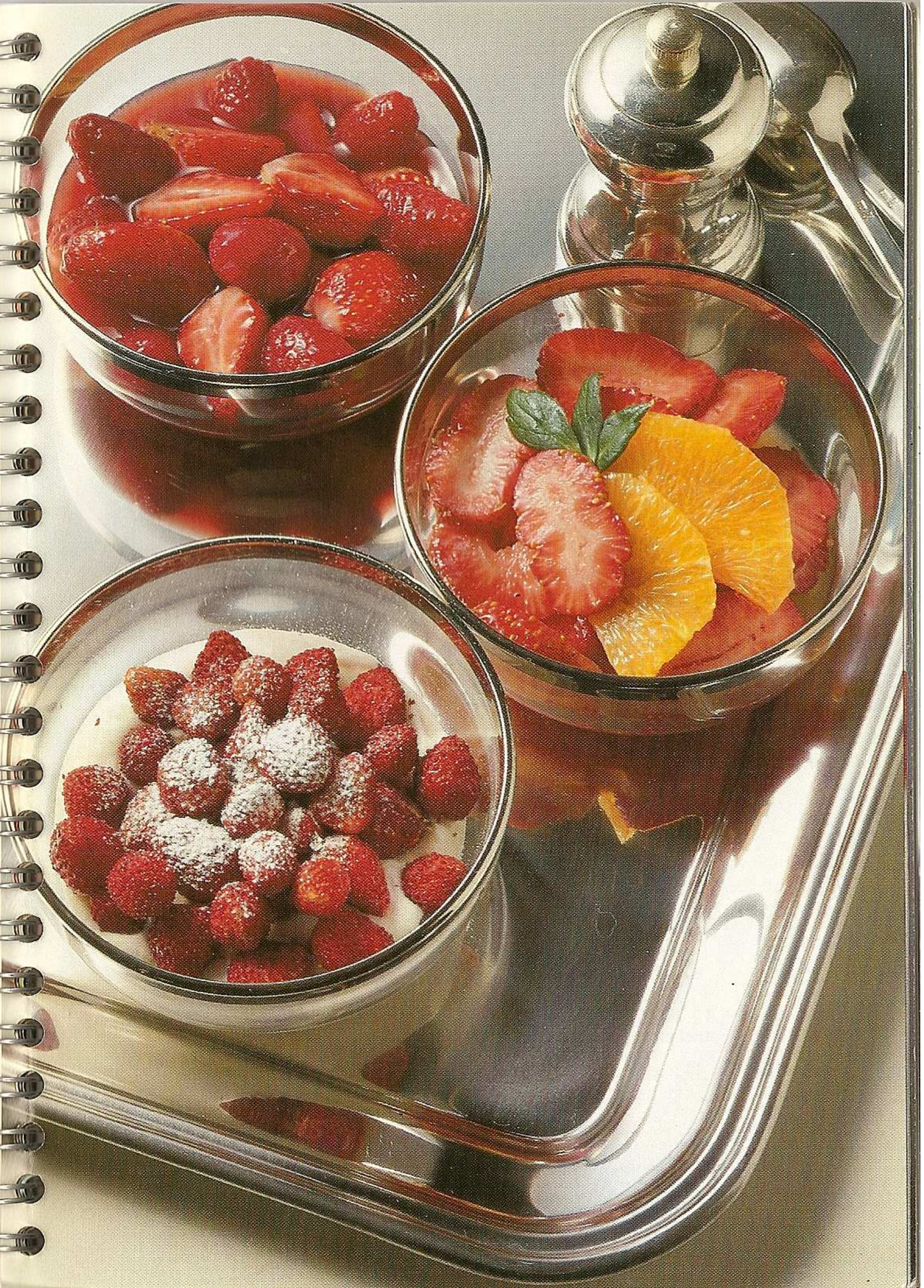
1½ dl de vin blanc
1 dl d'eau
2 à 3 c. à soupe de concentré de jus d'orange surgelé
2 c. à soupe de miel clair
1 pointe de couteau de clou de girofle en poudre
1 pointe de couteau de gingembre en poudre — porter à ébullition, laisser tiédir

Présentation: verser la sauce tiède sur les fraises, couvrir et mettre au frais pendant 1 à 2 heures avant de servir. Garnir éventuellement de quartiers d'oranges.

Préparation: le dessert se conserve ½ journée au réfrigérateur.

La recette est prévue pour 4 personnes.

Baies en sauce, en haut
Fraises à l'orange, au centre
Fraises des bois au Pernod, en bas (p. 11)



Consommé de rhubarbe au sauternes

Photo ► (derrière)

350 g de rhubarbe rouge — couper en rondelles très fines, en réserver quelques unes pour garnir

3 dl de sauternes (bordeaux blanc légèrement doux)
3 dl d'eau
3 c. à soupe de sucre
1 gousse de vanille fendue dans la longueur — porter à ébullition avec la rhubarbe dans une casserole en acier inoxydable, laisser cuire doucement à couvert pendant 15 minutes environ, passer en pressant légèrement la rhubarbe

Présentation: verser le consommé dans des tasses à bouillon ou des assiettes à soupe chaudes, garnir de rondelles de rhubarbe crues.

Conseil pratique
On peut aussi servir le consommé glacé. Dans ce cas, on augmentera toutefois la quantité de sucre (4 à 5 cuillerées à soupe).

Préparation: le consommé se conserve ½ journée au réfrigérateur. On ne détaillera la rhubarbe destinée à la garniture qu'au moment de servir.

La recette est prévue pour 4 personnes.

Fraises au gratin

Photo ► (devant)

400 g de fraises — couper en deux ou en lamelles, selon la grosseur des fruits, ranger dans un plat à gratin

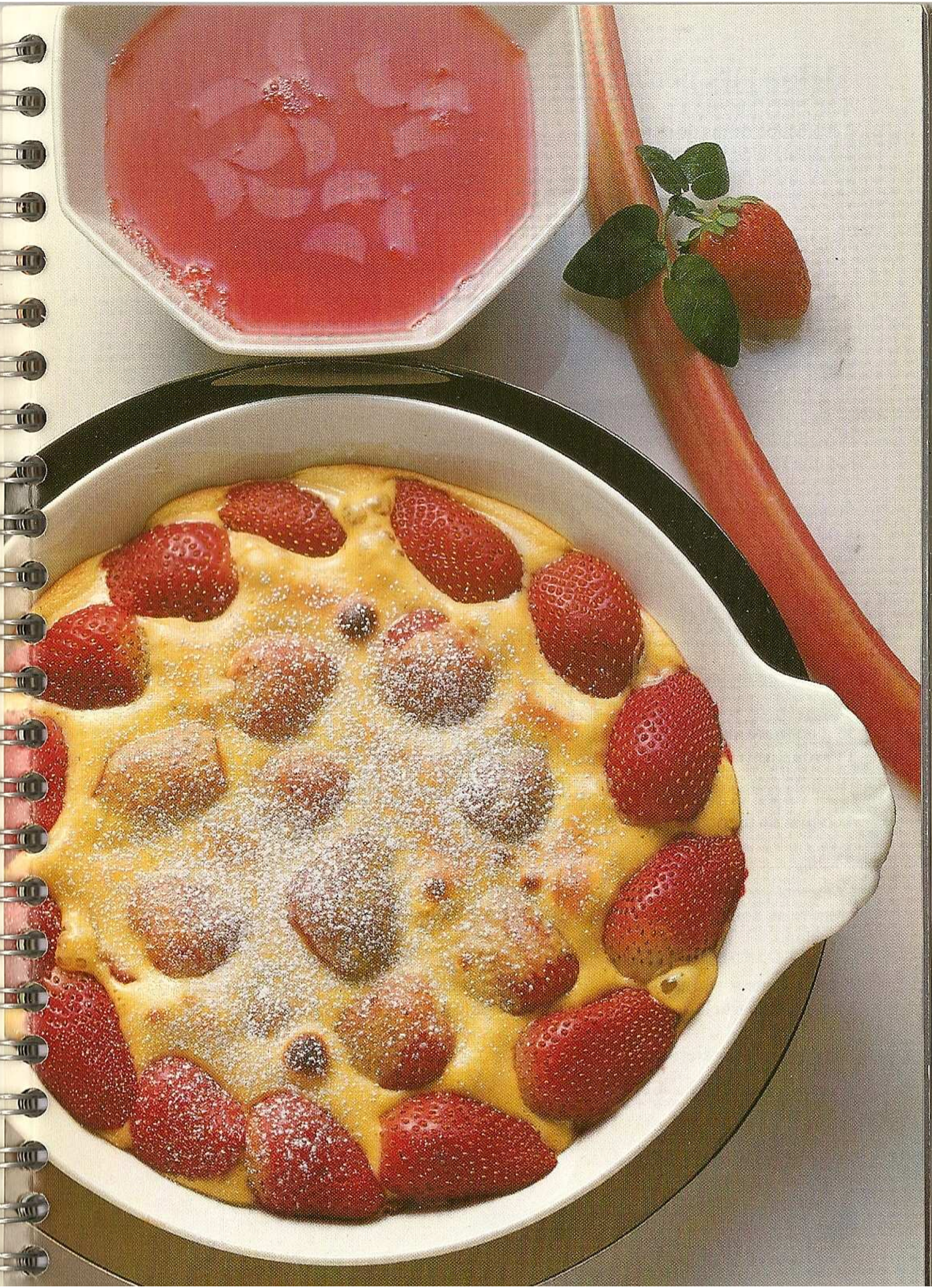
4 jaunes d'œufs*
3 à 4 c. à soupe de sucre
4 c. à soupe de crème
1 c. à soupe de liqueur de framboise ou de cassis — bien mélanger le tout au fouet dans un plat creux puis, dans un bain-marie à peine frémissant, continuer à fouetter jusqu'à ce que la sauce fasse ruban; verser aussitôt sur les fraises

Pour gratiner: 4 à 5 minutes au milieu du four préalablement chauffé à 300 degrés. Saupoudrer éventuellement d'un peu de sucre glace et servir chaud.

Préparation: saupoudrées d'un peu de sucre, les fraises se conservent ½ journée au réfrigérateur. On préparera la sauce juste avant de servir le dessert.

La recette est prévue pour 4 personnes.

* On pourra utiliser les blancs pour confectionner une «Pavlova» (voir page 118).



Melon aux pêches

Photo page 19 (3)

3 c. à soupe de jus de citron 3 c. à soupe de rhum blanc 3 c. à soupe de sucre	mélanger dans un saladier
1 à 2 branches de menthe fraîche	ajouter
1 melon (de Cavaillon p. ex.) bien mûr	couper en deux, enlever les pépins, tourner la chair en petites boules, ajouter
4 grosses pêches jaunes ou blanches	plonger un instant dans de l'eau bouillante, peler, tourner également en petites boules, ajouter et mélanger aussitôt pour éviter que les fruits ne brunissent. Couvrir, mettre 3 à 4 heures au frais, enlever la menthe

Présentation: répartir les fruits dans des coupes, arroser avec le jus et garnir de feuilles de menthe fraîche.

Préparation: le dessert se conserve ½ journée au réfrigérateur.

La recette est prévue pour 4 personnes.

Melon glacé

Photo pages 18/19 (4)

1 melon bien mûr (600 g env.)	couper en deux dans la longueur, enlever les pépins, prélever la chair sans abîmer l'écorce
50 g de sucre glace 1 citron, jus seulement	ajouter, réduire en purée
1½ dl de crème	fouetter, incorporer délicatement à la purée
4 coques de meringue	écraser sur un tamis, ajouter, mélanger délicatement le tout

Comment procéder: remplir les deux moitiés de melon en tassant, lisser la surface et faire prendre au congélateur pendant 3 à 4 heures. Congeler le reste pour servir à une autre occasion.

Présentation: sortir les moitiés de melon du congélateur 20 minutes environ avant de couper en quartiers réguliers et de porter à table sans attendre.

Préparation: le dessert se conserve quelques semaines au congélateur.

La recette est prévue pour 4 à 6 personnes.

Pastèque estivale

Photo page 18 (1)

½ pastèque (melon d'eau)	évider légèrement, mettre au frais
sorbets divers, au choix (voir pages 84 à 92)	former des boules de différentes grosseurs et les remettre au congélateur

Présentation: remplir la pastèque de boules de sorbet et servir sans attendre.

Préparation: la pastèque garnie se conserve ½ heure au réfrigérateur.

Selon le nombre de boules de sorbet, la recette est prévue pour 4 à 6 personnes.

Pastèque au cognac

Photo page 18 (2)

6 c. à soupe de raisins de Corinthe 6 c. à soupe de cognac	faire macérer toute une nuit
1 pastèque (melon d'eau)	couper en tranches, enlever l'écorce et la couche blanchâtre qui y adhère, détailler la chair en dés en enlevant les pépins
4 à 6 c. à soupe de sucre	ajouter, mélanger délicatement les raisins macérés aux dés de pastèque

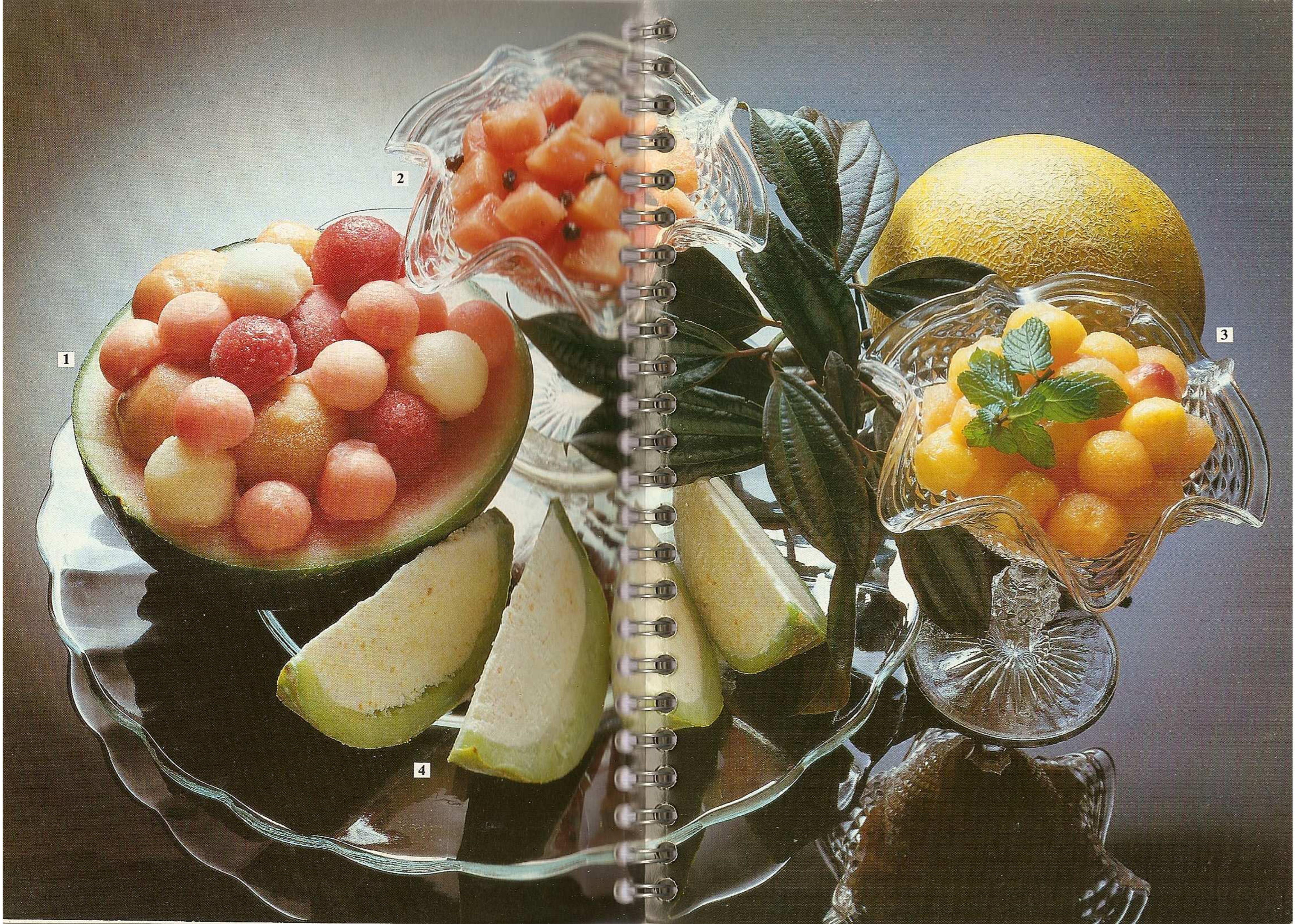
Présentation: dresser dans des coupes, couvrir et mettre 2 à 3 heures au frais avant de servir.

Préparation: le dessert se conserve ½ journée au réfrigérateur.

La recette est prévue pour 4 personnes.

Les desserts à base de melon aux pages suivantes

1 Pastèque estivale, en haut
2 Pastèque au cognac, en haut
3 Melon aux pêches (p. 16)
4 Melon glacé (p. 16)



1
2
3
4

Pommes cuites, sauce au sureau

Photo p. 23 (en haut à droite)

2 grosses pommes, Golden Delicious p.ex.	éplucher, couper en deux dans la longueur, retirer les cœurs
1½ dl de vin blanc 1½ dl d'eau 2 c. à soupe de sucre ½ c. à café de cardamome en poudre	porter à ébullition, ajouter les moitiés de pommes, face bombée vers le bas, cuire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient tout juste tendres, puis sortir de la casserole et garder au chaud. Faire réduire le jus jusqu'à ce qu'il ne reste plus que 1 dl environ
4 c. à soupe de gelée de sureau	ajouter, donner un bouillon en remuant sans arrêt

Présentation: répartir la sauce dans 4 coupes, poser les pommes dessus, badigeonner éventuellement d'un peu de sauce et piquer d'un clou de girofle pour simuler la mouche. Servir avec de la crème légèrement fouettée, qu'on peut relever d'un peu de cardamome.

Préparation: les pommes cuites se conservent 1 jour au réfrigérateur, dans le jus de cuisson. Réchauffer avant de servir, puis faire réduire la sauce et ajouter la gelée de sureau.

La recette est prévue pour 4 personnes.

Pruneaux fourrés

Photo page 23 (en bas à gauche)

12 gros pruneaux	les entailler juste assez pour pouvoir enlever le noyau
80 g de massepain	diviser en 12 morceaux auxquels on donne, en pétrissant, une forme permettant d'en farcir les pruneaux; fixer éventuellement avec un cure-dent
1½ dl de vin rouge 1 c. à soupe de jus de citron 3 c. à soupe de sucre glace 1 morceau de cannelle	porter à ébullition, baisser le feu, puis ranger délicatement les pruneaux dans la casserole et cuire, éventuellement par portions, pendant 3 à 4 minutes; retirer de la casserole, dresser dans des coupes, garder au chaud
2 c. à soupe d'eau-de-vie de pruneau (facultatif)	ajouter au jus de cuisson, retirer la cannelle

Présentation: arroser les pruneaux de jus chaud et servir sans attendre avec le parfait aux noix (voir page 98) par exemple: c'est un accompagnement idéal.

Préparation: les pruneaux farcis crus et le liquide dans lequel on les fera cuire se conservent séparément ½ journée au réfrigérateur. On cuira les pruneaux 1 heure environ avant de servir, en veillant à ce qu'ils restent croquants, et on les laissera dans le jus qu'on réchauffera rapidement juste avant de porter à table.

La recette est prévue pour 4 personnes.

Gratin de figues à la noix de coco

Photo ► (en haut à gauche)

6 à 8 figues fraîches	enlever éventuellement la peau, puis couper en deux et ranger, face bombée vers le bas, dans un plat ou 4 petits moules à gratin
1 dl de xérès doux	arroser les figues, laisser macérer 2 heures environ au réfrigérateur
50 g de noix de coco râpée 2 dl d'eau 1 citron, zeste râpé seulement	mettre dans une casserole, couvrir et cuire à tout petit feu pendant ½ heure; passer en pressant la noix de coco pour en extraire tout le jus et faire réduire le «lait» recueilli jusqu'à ce qu'il ne reste plus que 4 cuillerées à soupe environ; remettre dans la casserole
½ c. à café de Maïzéna	ajouter au lait de noix de coco, donner un bouillon en remuant sans arrêt, puis laisser refroidir
2 jaunes d'œufs 1 c. à soupe de sucre	fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter le lait de noix de coco froid
2 blancs d'œufs 1 pincée de sel	battre en neige ferme
1 c. à soupe de sucre	ajouter en continuant à battre, puis incorporer à l'appareil et verser sur les figues macérées

Pour gratiner: 8 minutes environ au milieu du four préalablement chauffé à 220 degrés. Servir sans attendre.

Pour aller plus vite: utiliser du lait de noix de coco du commerce.

Conseil pratique
Réserver éventuellement 4 demi-figues macérées pour garnir le gratin au moment de servir.

Préparation: les figues macérées se conservent ½ journée au réfrigérateur. On peut également préparer le lait de noix de coco à l'avance.

La recette est prévue pour 4 personnes.



Gratin de figues à la noix de coco, en haut à gauche
Pommes cuites, sauce au sureau, en haut à droite (p. 20)
Pruneaux fourrés, en bas à gauche (p. 21)
Quartiers de coings à la persane, en bas à droite (p. 24)

Quartiers de coings à la persane

Photo page 23 (en bas à droite)

500 g de petits coings	brosser soigneusement à l'eau courante, sans éplucher, couper en deux, retirer les cœurs, détailler en quartiers de ½ cm d'épaisseur au maximum et ranger dans 4 petits moules à gratin
2½ dl de vin blanc 1 dl d'eau 100 g de miel	mettre dans une casserole
1 orange 1 citron	prélever le zeste de la moitié de chaque fruit à la râpe, presser, recueillir le jus et ajouter; chauffer en remuant sans arrêt et verser sur les coings, couvrir les moules d'aluminium ménager

Cuisson: 1 heure environ à 180 degrés (enfourner au milieu du four froid). Laisser ensuite dans le four éteint et fermé pendant ¾ d'heure environ, pour que les fruits prennent une belle couleur rougeâtre.

Présentation: servir les quartiers de coings tièdes avec de la demi-crème aigre parfumée à l'extrait de vanille ou à la cannelle.

Conseils pratiques
- Le goût du dessert change selon le miel utilisé.
- On peut remplacer le miel par 6 à 8 cuillerées à soupe de sucre.
- Pour utiliser la chaleur du four – et économiser l'énergie! – on fera cuire en même temps que les quartiers de coings un cake qu'on glissera dans le four au bout de 10 minutes.

Préparation: on peut préparer les coings 1 jour à l'avance et les réchauffer au four préalablement chauffé à 70 degrés, à couvert, ½ heure avant de servir.

La recette est prévue pour 4 personnes.

Figues au kir

Photo page 27 (en bas)

6 à 12 figues fraîches, selon grosseur	enlever éventuellement la peau, couper en deux
4 dl de vin blanc sec 1 dl de crème de cassis* 3 à 4 c. à soupe de sucre 1 c. à soupe de jus de citron	porter à ébullition dans une grande casserole, baisser le feu, ajouter les figues, éventuellement par portions, et laisser tout juste chauffer; dresser dans 4 coupes, faire réduire le jus de cuisson jusqu'à ce qu'il n'en reste plus que 1½ dl environ

Présentation: verser la sauce chaude sur les figues, couvrir et mettre au frais pendant 2 heures au moins avant de servir.

Conseil pratique
Servir avec de la demi-crème aigre ou de la crème légèrement fouettée très froide, parfumée à la cannelle ou au gingembre.

Préparation: le dessert ce conserve ½ journée au réfrigérateur.

La recette est prévue pour 4 personnes.

* Remplacer la crème de cassis du commerce par de la liqueur de cassis maison.

Poires au porto

Photo ► (en haut)

8 à 12 petites poires	éplucher, laisser entières, enlever la mouche et la queue
1½ dl de porto 4 dl de vin rouge 3 à 4 c. à soupe de sucre 1 c. à café de grains de poivre noir 2 clous de girofle	porter à ébullition, ajouter les poires et pocher à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient tout juste tendres; laisser refroidir dans le jus, dresser dans 4 coupes, faire réduire le jus de moitié, passer

Présentation: verser le jus chaud sur les poires, piquer éventuellement 1 clou de girofle sur chaque fruit pour simuler la mouche, couvrir et mettre au frais pendant 2 heures au moins avant de servir.

Conseils pratiques
- Servir avec de la demi-crème légèrement fouettée et peu sucrée.
- Couper les grosses poires en deux puis, quand elles sont cuites, détailler chaque moitié en tranches minces qu'on dresse dans les coupes en les faisant chevaucher.

Préparation: les poires cuites se conservent 1 jour au réfrigérateur dans le jus de cuisson. On fera réduire celui-ci 2 heures avant de servir, puis on mettra le dessert au frais.

La recette est prévue pour 4 personnes.



Poires au porto, en haut
Figues au kir, en bas (p. 25)

Gratin hivernal

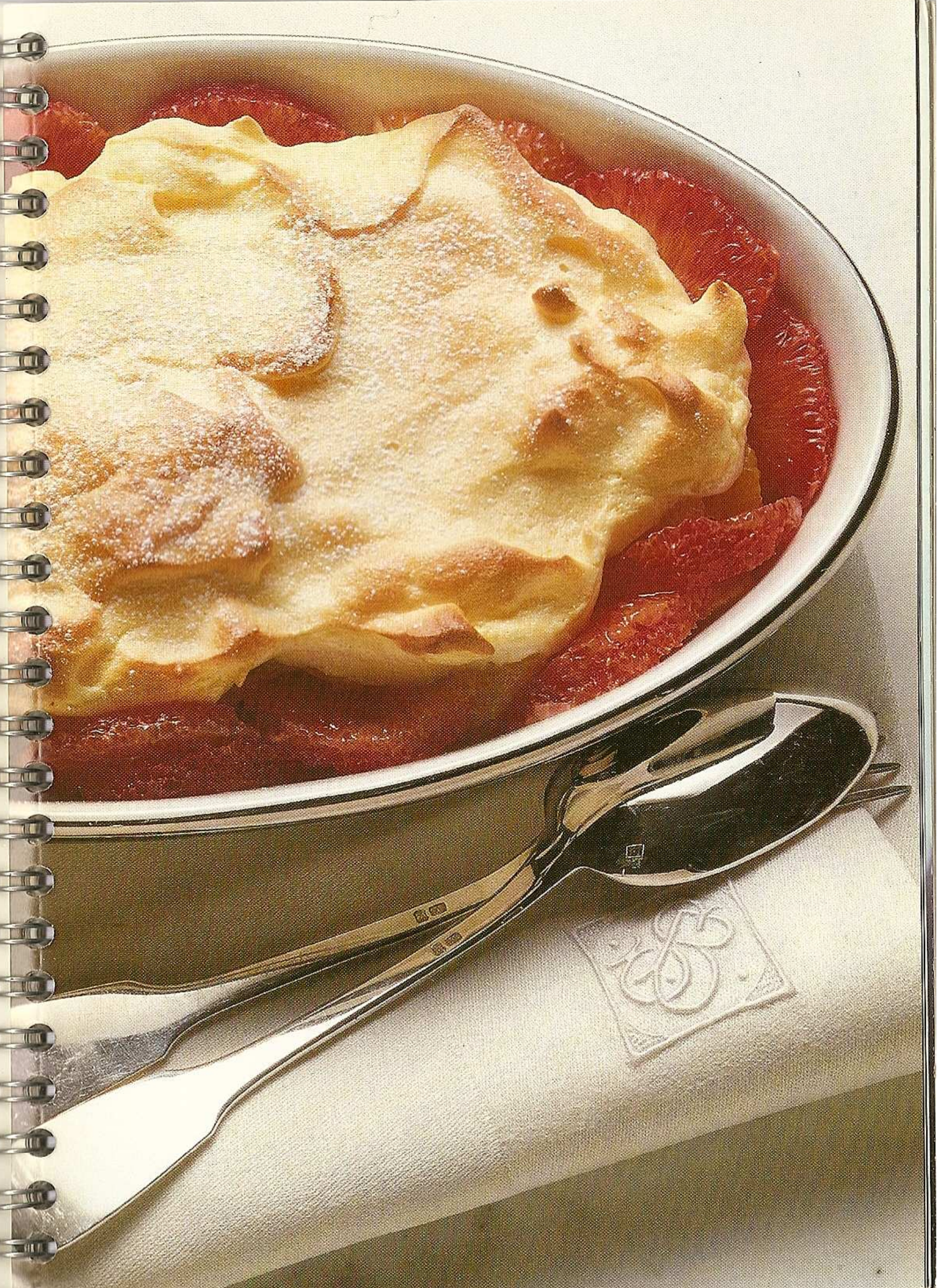
Photo ►

3 oranges sanguines 2 à 3 mandarines 1 pamplemousse	diviser en quartiers en veillant à enlever toutes les petites peaux blanches, ranger dans un plat à gratin
1 dl de jus d'orange 2 c. à soupe de Cointreau 1 à 2 c. à soupe de sucre	verser sur les fruits, couvrir et laisser macérer 2 heures environ au réfrigérateur
2 blancs d'œufs 1 pincée de sel	battre en neige ferme
3 c. à soupe de sucre	ajouter en continuant à battre
1 pointe de couteau de safran un peu de zeste d'orange râpé 1 c. à soupe de jus de macération	incorporer le tout aux blancs en neige en continuant à fouetter pendant un moment, puis verser sur les fruits et gratiner

Pour gratiner: 10 minutes environ au milieu du four préalablement chauffé à 200 degrés. Les fruits doivent être chauds et la garniture meringuée dorée. Servir sans attendre.

Préparation: les fruits macérés se conservent ½ journée au réfrigérateur. On ne préparera la garniture meringuée qu'au moment de servir.

La recette est prévue pour 4 personnes.



Ananas au coulis de framboises

Photo ▶ (en haut)

1 ananas frais (1 kg env.)	éplucher, couper en quartiers dans la longueur, retirer le cœur fibreux, détailler les quartiers en tranches minces

Présentation: dresser dans des coupes et napper de coulis de framboises (voir page 146) qu'on aura toutefois préparé avec 1 dl de vin rouge et 2 cuillerées à soupe de cognac. Mettre éventuellement 1 à 2 heures au frais à couvert.

Conseil pratique
On peut parfaitement péparer le coulis de framboises avec des baies surgelées.

Préparation: le dessert se conserve 1 jour au réfrigérateur.

La recette est prévue pour 4 personnes.

Compote de pommes rose

Photo ▶ (en bas)

750 g de pommes rouges	couper en deux, retirer les cœurs, détailler en quartiers sans éplucher
2 dl de jus de pomme 100 g de gelée de groseille 2 c. à soupe de jus de citron	porter à ébullition, ajouter les quartiers de pommes, couvrir, cuire jusqu'à ce que les fruits soient tendres, puis réduire en purée dans un tamis, sans le jus; faire réduire celui-ci de moitié et le mélanger à la purée

Présentation: mettre 1 à 2 heures au frais, puis dresser dans des tulipes (voir page 104) ou dans des coupes juste avant de servir. Garnir de feuilles de menthe fraîche.

Préparation: la compote de pommes se conserve 1 à 2 jours au réfrigérateur.

La recette est prévue pour 4 personnes.



Crème au chocolat, à la vanille ou au caramel – voilà bien des desserts qui évoquent des souvenirs éblouis pour la plupart d'entre nous! Mais ce ne sont que les maillons d'une chaîne de crèmes et de mousses aux couleurs appétissantes et au parfum délicat, qui n'en sont pas moins très simples à confectionner.

Photo ▶ Crème au chocolat (p. 34)

Des crèmes à n'en plus finir



Crème au chocolat

Photo page 33

5 dl de lait
1 gousse de vanille fendue dans la longueur
100 g de chocolat Crémant concassé
1 c. à soupe de Maïzéna
2 œufs
2 à 4 c. à soupe de sucre — bien mélanger le tout au fouet dans une grande casserole en acier inoxydable puis, à feu moyen, amener à un point voisin de l'ébullition* en remuant sans arrêt. Eloigner la casserole du feu et continuer à fouetter pendant 2 minutes, verser dans un plat creux à travers un tamis, mettre 2 à 3 heures au frais

Présentation: répartir dans des coupes individuelles, verser 2 à 3 gouttes de double crème ou de demi-crème aigre lissée sur la crème et les «étirer» à l'aide d'une brochette en bois pour former le décor.

Conseils pratiques
- Ajouter éventuellement au lait 1 cuillerée à soupe de cacao.
- Si on préfère la crème moins épaisse, on n'utilisera qu'une cuillerée à café de Maïzéna.

Crème à la vanille

(sans photo)

Les ingrédients et la préparation sont les mêmes que pour la crème au chocolat.

La différence: supprimer le chocolat. Remplacer éventuellement les 2 œufs entiers par 4 jaunes.

Crème au caramel

(sans photo)

Les ingrédients et la préparation sont les mêmes que pour la crème au chocolat.

La différence: remplacer le chocolat et le sucre par du caramel (voir page 77).

Crème moka

(sans photo)

Les ingrédients et la préparation sont les mêmes que pour la crème au chocolat.

La différence: remplacer le chocolat Crémant par du chocolat Mocca de Lindt p.ex. et 1 cuillerée à soupe de café instantané. N'utiliser qu'une cuillerée à café de Maïzéna.

Préparation: toutes les crèmes se conservent ½ journée au réfrigérateur. Si on les garde plus longtemps,elles deviennent généralement trop fluides.

Les recettes sont prévues pour 4 personnes.

* La crème ne doit pas bouillir, mais si on ne la chauffe pas suffisamment, elle ne s'épaissit pas.

Crème aux marrons

Photo page 37 (en bas à gauche)

4 dl de lait	mettre dans une casserole
200 g de purée de marrons surgelée	décongeler juste assez pour pouvoir la couper en morceaux, ajouter
1 gousse de vanille fendue dans la longueur	ajouter, porter le tout à ébullition en remuant
4 jaunes d'œufs* 4 à 5 c. à soupe de sucre	fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter une partie du lait aux marrons en remuant sans arrêt au fouet, remettre dans la casserole et amener à un point voisin de l'ébullition en continuant à fouetter. Eloigner du feu et continuer à fouetter pendant 2 minutes, verser dans un plat creux et mettre 2 à 3 heures au frais, puis retirer la gousse de vanille

Présentation: dresser dans des coupes, verser sur la surface 2 à 3 gouttes de double crème ou de demi-crème aigre lissée et les «étirer» à l'aide d'une brochette en bois pour former le décor.

Conseil pratique
On peut à volonté ajouter 3 cuillerées à soupe de rhum ou de cognac aux jaunes d'œufs sucrés.

Préparation: la crème se conserve 1 jour au réfrigérateur. On ne la décorera qu'au moment de servir.

La recette est prévue pour 4 personnes.

*On pourra par exemple utiliser les blancs pour confectionner une Pavlova (voir page 118).

Crème russe

Photo ► (en haut à gauche)

50 g de fruits confits hachés 1 c. à soupe de rhum	faire macérer pendant 1 à 2 heures
4 jaunes d'œufs 100 g de sucre	travailler au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse
4 dl de crème	fouetter, incorporer à l'appareil, mettre 1 à 2 heures au frais
4 à 5 c. à soupe de rhum	mélanger à la crème avec les fruits confits au moment de servir

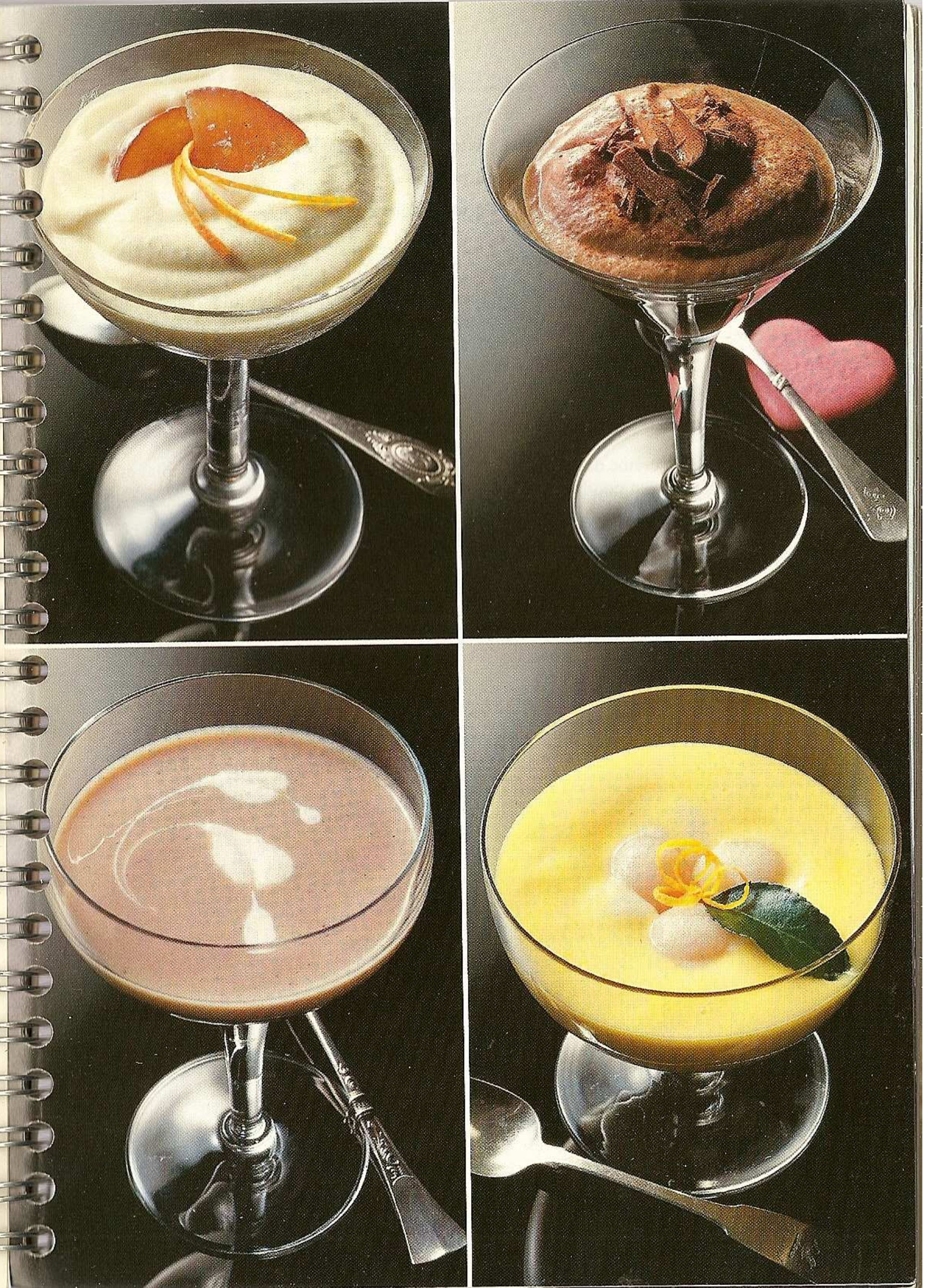
Présentation: verser la crème aérienne dans des coupes et servir sans attendre. Garnir éventuellement de tranches d'oranges confites.

Conseils pratiques
- Remplacer les fruits confits par des abricots secs.
- Remplacer 1 à 2 dl de crème par 1 à 2 blancs d'œufs battus en neige ferme.

Préparation: le dessert se conserve 2 à 3 heures au réfrigérateur. On n'ajoutera le rhum et les fruits confits qu'au moment de servir.

La recette est prévue pour 4 personnes.

Crème russe, en haut à gauche
Crème jamaïcaine, en haut à droite (p. 38)
Crème aux marrons, en bas à gauche (p. 35)
Crème au cidre, en bas à droite (p. 39)



Crème jamaïcaine

Photo page 37 (en haut à droite)

2 jaunes d'œufs 2 c. à soupe de sucre	fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse
3 c. à soupe de chocolat en poudre	incorporer
1 gobelet de demi-crème (1,8 dl)	fouetter, incorporer
2 blancs d'œufs 1 pincée de sel	battre en neige ferme
1 c. à soupe de sucre	ajouter en continuant à fouetter un moment, puis incorporer délicatement à l'appareil; mettre 1 à 2 heures au frais
2 c. à café de café instantané 1 à 2 c. à soupe de rhum	délayer le café dans le rhum et mélanger à la crème au moment de servir

Présentation: verser la crème dans des coupes, garnir à volonté de râpures de chocolat et saupoudrer de chocolat en poudre tamisé. Servir sans attendre.

Conseil pratique
Remplacer le rhum par de l'arôme au rhum.

Préparation: la crème se conserve 2 à 3 heures au réfrigérateur. On ajoutera le café instantané délayé dans le rhum au moment de servir.

La recette est prévue pour 4 personnes.

Crème au cidre

Photo page 37 (en bas à droite)

3 dl de cidre sans alcool 4 jaunes d'œufs 75 g de sucre 1 orange, zeste râpé seulement 1 c. à soupe de Maïzéna	bien mélanger le tout au fouet dans une casserole en acier inoxydable puis, à feu moyen, amener à un point voisin de l'ébullition*, éloigner la casserole du feu, continuer à fouetter 2 minutes, verser dans un plat creux à travers un tamis, mettre 2 à 3 heures au frais
sorbet aux coings, au citron ou aux pommes (voir pages 91 et 90)	former à volonté des boules plus ou moins grosses, remettre au congélateur jusqu'au moment de servir

Présentation: répartir les boules de sorbet dans des coupes et napper de crème. On peut poser sur cette dernière des toutes petites boules de sorbet, mais il faut alors servir immédiatement pour qu'elles ne s'enfoncent pas dans la crème.

Conseil pratique
On peut aussi servir la crème tiède.

Préparation: la crème se conserve 1 jour au réfrigérateur.

La recette est prévue pour 4 personnes.

*La crème ne doit pas bouillir, mais si on ne la chauffe pas suffisamment, elle ne s'épaissit pas.

Crème aux kakis

Photo page 42 (3)

4 kakis bien mûrs — enlever délicatement la peau à l'aide d'un couteau pointu

1 citron, zeste râpé et 1 c. à soupe de jus
1 c. à café de sucre vanilliné
5 c. à soupe de sucre — ajouter, réduire en purée

100 g de mascarpone
½ gobelet de demi-crème aigre (90 g) — ajouter, bien mélanger le tout

Présentation: mettre la crème 2 à 3 heures au frais avant de servir.

Préparation: la crème se conserve ½ journée au réfrigérateur.

La recette est prévue pour 4 personnes.

Crème aux pommes

Photo page 43 (5)

3 dl de jus de pomme
3 œufs
3 à 4 c. à soupe de sucre
1 citron, zeste râpé et jus — bien mélanger le tout au fouet dans une casserole en acier inoxydable puis, à feu moyen, amener à un point voisin de l'ébullition en remuant sans arrêt, éloigner du feu, continuer à mélanger pendant 2 minutes, verser dans un plat creux à travers un tamis et laisser tiédir

2 yogourts aux pommes (180 g chacun) — incorporer

Présentation: mettre la crème 2 à 3 heures au frais avant de servir.

Préparation: la crème se conserve 1 jour au réfrigérateur.

La recette est prévue pour 4 personnes.

Crème aux mangues et aux pêches

Photo page 42 (4)

1 mangue (500 g env.) — éplucher, enlever le noyau, couper en morceaux

4 pêches jaunes — plonger un moment dans de l'eau bouillante, peler, couper en petits morceaux, ajouter

½ citron, jus seulement
2 c. à soupe de rhum blanc
60 g de sucre glace — ajouter aux fruits qu'on réduit aussitôt en purée, passer éventuellement à travers un tamis, mettre ½ heure environ au frais

1 dl de crème — fouetter, incorporer à la purée de fruits

2 blancs d'œufs
1 pincée de sel — battre en neige ferme

2 c. à soupe de sucre glace — ajouter en continuant à battre, puis incorporer délicatement à l'appareil

Présentation: mettre la crème au frais pendant 1 à 2 heures avant de servir. Garnir à volonté de feuilles de menthe fraîche.

Conseil pratique
Remplacer la mangue fraîche par des fruits en conserve (300 g env.). Il faut alors réduire la quantité de sucre.

Préparation: la crème se conserve ½ journée au réfrigérateur. On la mélangera une nouvelle fois délicatement avant de servir.

La recette est prévue pour 4 personnes.

Les crèmes aux pages suivantes:


1
2
3
4
5
6

Crème aux bananes

Photo page 42 (1)

3 bananes mûres	éplucher, couper en rondelles
1 citron, zeste râpé et jus 2 yogourts au citron (180 g chacun)	ajouter aux bananes qu'on réduit aussitôt en purée
2 à 3 c. à soupe de lait condensé sucré 1 c. à café de sucre vanilliné 1 barquette de séré mi-gras (150 g)	incorporer
1 gobelet de demi-crème (1,8 dl)	fouetter, ajouter et se contenter éventuellement de brasser rapidement la crème pour obtenir un marbrage

Présentation: mettre la crème 2 à 3 heures au frais, *à couvert,* pour qu'elle ne brunisse pas trop.

Conseil pratique
Remplacer le yogourt au citron par du kéfir au citron.

Préparation: la crème se conserve ½ journée au réfrigérateur. Même si elle est couverte, elle peut prendre une teinte brunâtre.

La recette est prévue pour 4 personnes.

Crème aux abricots

Photo page 43 (2)

600 g d'abricots bien mûrs dénoyautés	couper en petits morceaux
3 c. à soupe de jus de citron	ajouter, réduire le tout en purée, passer éventuellement au tamis
1 pointe de couteau de gingembre en poudre 2 c. à soupe de gin ou de rhum (facultatif)	incorporer, mettre la purée ½ heure environ au frais
2 jaunes d'œufs 5 c. à soupe de sucre	fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse, mélanger à la purée de fruits
2 dl de crème ou de demi-crème	fouetter, en réserver éventuellement une partie pour garnir, incorporer le reste
2 blancs d'œufs 1 pincée de sel	battre en neige ferme
2 c. à soupe de sucre	ajouter en continuant à battre, puis incorporer délicatement à l'appareil

Présentation: mettre la crème couverte au frais pendant 1 à 2 heures avant de servir.

Préparation: la crème se conserve ½ journée au réfrigérateur. On la mélangera une nouvelle fois délicatement avant de servir.

La recette est prévue pour 4 personnes.

Crème à la rhubarbe

Photo page 43 (6)

600 g de rhubarbe	enlever éventuellement les filaments des tiges, couper en dés et mettre dans une casserole en acier inoxydable
4 c. à soupe de sucre 1 dl de sirop de grenadine ou de framboise un peu de zeste de citron râpé	ajouter, cuire la rhubarbe jusqu'à ce qu'elle soit tendre
1 citron, jus seulement 3 c. à soupe de Maïzéna	mélanger, ajouter à la rhubarbe en remuant sans arrêt au fouet, porter à ébullition en continuant à fouetter, puis laisser refroidir
1 yogourt nature (180 g) 1 c. à café de sucre vanilliné	incorporer
1 dl de demi-crème	fouetter, incorporer

Présentation: mettre la crème 2 à 3 heures au frais avant de servir. Garnir éventuellement de fraises.

Préparation: la crème se conserve ½ journée au réfrigérateur.

La recette est prévue pour 4 personnes.

Mousseline de rhubarbe

Photo page 49 (en haut à droite)

500 g de rhubarbe rouge	enlever éventuellement les filaments des tiges, couper en dés et mettre dans une casserole en acier inoxydable
3 c. à soupe de sucre gélifiant 1 c. à soupe de vin rouge ou d'eau 1 c. à soupe de gelée de groseille ½ gousse de vanille fendue dans la longueur	ajouter, cuire jusqu'à ce que la rhubarbe soit tendre, laisser refroidir, retirer la vanille, réduire la rhubarbe en purée avec le jus, mettre au frais
2 blancs d'œufs 1 pincée de sel	battre en neige ferme
2 c. à soupe de sucre	ajouter en continuant à battre un moment, puis incorporer délicatement à la purée, mettre 1 à 2 heures au frais
250 g de fraises coupées en deux	en ajouter éventuellement une partie à la mousseline

Présentation: répartir la mousseline sur 4 assiettes et garnir de fraises.

Préparation: sans fraises, la mousseline de rhubarbe se conserve ½ journée au réfrigérateur. Au moment de servir, on la mélangera une nouvelle fois délicatement avant de la dresser sur les assiettes et de garnir de fraises.

La recette est prévue pour 4 personnes.

Mousseline de pamplemousse

Photo ► (en haut à gauche)

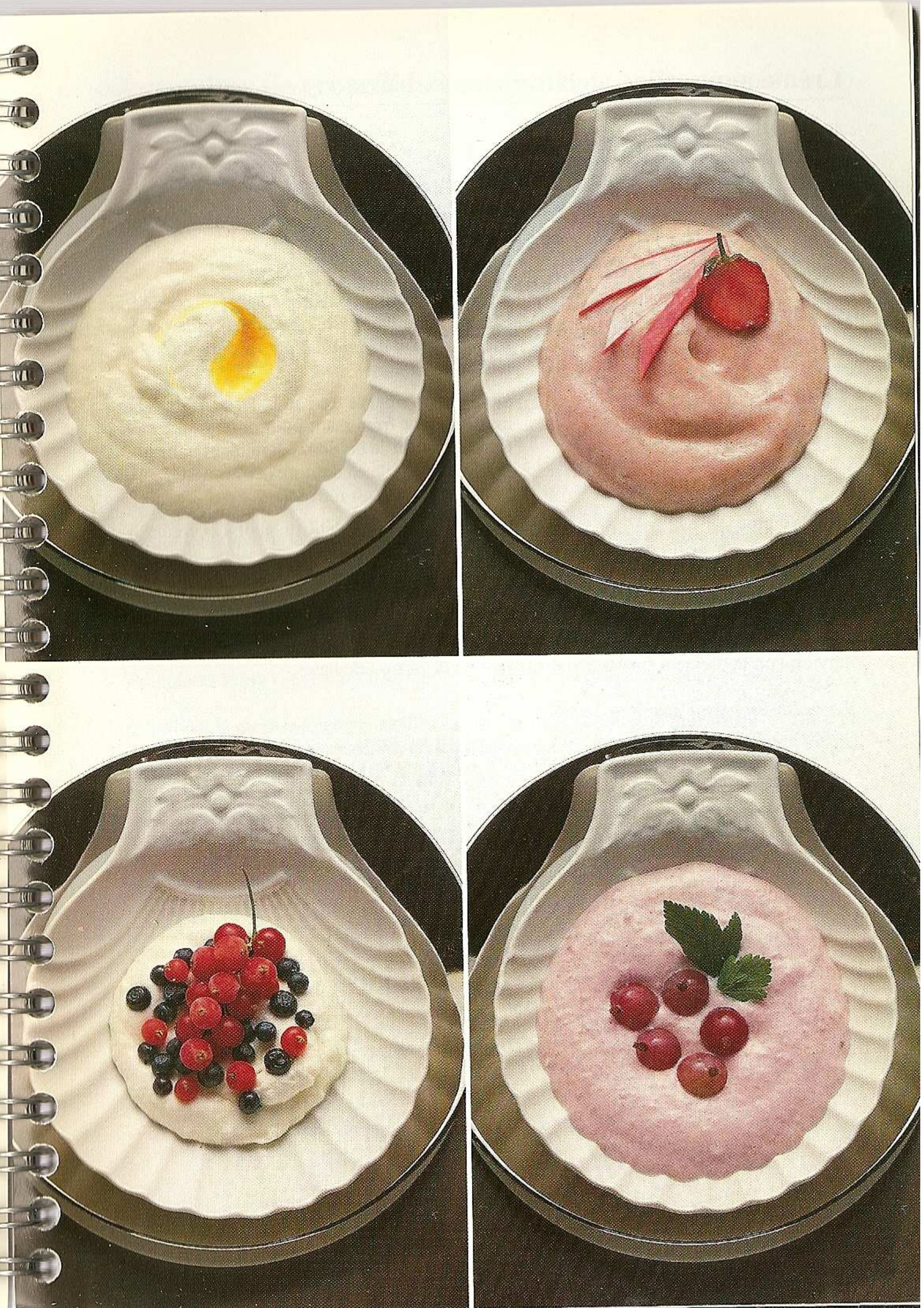
3 c. à soupe de concentré de jus de pamplemousse surgelé	laisser décongeler un moment
2 blancs d'œufs	
1 pincée de sel	battre en neige ferme
3 c. à soupe de sucre glace	ajouter le sucre, puis le jus concentré par cuillerées, pour que les blancs en neige restent bien fermes
1 gobelet de demi-crème (1,8 dl)	fouetter, incorporer à l'appareil, mettre 1 à 2 heures au frais

Présentation: répartir la mousseline sur 4 assiettes, verser éventuellement un peu de sirop de citron au centre et «étirer» à l'aide d'une brochette en bois pour former le décor.

Conseil pratique
Remplacer le concentré de jus de pamplemousse, un peu amer, par du concentré de jus d'orange.

Préparation: la mousseline de pamplemousse se conserve 3 à 4 heures au réfrigérateur. Au moment de servir, on la mélangera une nouvelle fois délicatement avant de la dresser sur les assiettes et de la garnir.

La recette est prévue pour 4 personnes.



Mousseline de pamplemousse, en haut à gauche
Mousseline de rhubarbe, en haut à droite (p. 47)
Crème mousseline au citron et aux baies, en bas à gauche (p. 50)
Mousseline de groseilles à maquereau, en bas à droite (p. 51)

Crème mousseline au citron et aux baies *Photo p. 49 (en bas à gauche)*

400 à 500 g de groseilles rouges et de myrtilles	
2 c. à soupe de sucre	mélanger, laisser macérer 1 heure environ
Mousse citronnée	
½ dl d'eau	
2 c. à soupe de sucre	
1 citron, zeste râpé et jus	porter à ébullition, baisser le feu et laisser réduire jusqu'à ce qu'il ne reste plus que 3 cuillerées à soupe environ de liquide; passer dans un bol et laisser tiédir
2 blancs d'œufs battus	ajouter, travailler le tout au fouet dans un bain-marie à peine frémissant pour obtenir une mousse ferme. Plonger le bol immédiatement dans un bain d'eau froide en continuant à fouetter jusqu'à ce que la crème soit refroidie
1 dl de crème	fouetter, incorporer délicatement à la crème

Présentation: répartir la crème mousseline sur 4 assiettes, garnir de baies et servir sans attendre.

Préparation: la crème se conserve 1 heure au réfrigérateur. Ce n'est qu'au moment de servir qu'on la dressera sur les assiettes et qu'on la garnira de baies.

La recette est prévue pour 4 personnes.

Mousseline de groseilles à maquereau *Photo p. 49 (en bas à droite)*

600 g de groseilles à maquereau rouges	en réserver quelques-unes pour la garniture
1 dl de vin rouge	
6 c. à soupe de sucre	mettre avec le reste des groseilles dans une casserole en acier inoxydable, couvrir et faire cuire jusqu'à ce que les fruits soient tendres; verser dans un tamis, réduire les groseilles en purée et les laisser refroidir; remettre le jus dans la casserole et faire réduire jusqu'à ce qu'il ne reste plus que 3 cuillerées à soupe
2 blancs d'œufs	
1 pincée de sel	battre en neige ferme et ajouter le jus chaud par cuillerées, en continuant à battre
2 dl de double crème	mélanger à la purée, incorporer délicatement les blancs en neige et mettre 1 à 2 heures au frais

Présentation: répartir la mousseline sur 4 assiettes et garnir avec les groseilles réservées.

Conseils pratiques
- On peut aussi préparer la mousseline avec des groseilles à maquereau vertes, mais sa couleur est alors moins jolie. Peut-être faudra-t-il aussi, dans ce cas, augmenter la quantité de sucre.
- Remplacer le vin rouge par du sirop de framboise, en supprimant alors le sucre.

Préparation: la mousseline de groseilles à maquereau se conserve ½ journée au réfrigérateur. Au moment de servir, on la mélangera une nouvelle fois délicatement avant de la dresser sur les assiettes et de la garnir.

La recette est prévue pour 4 personnes.

Sabayon aux amaretti

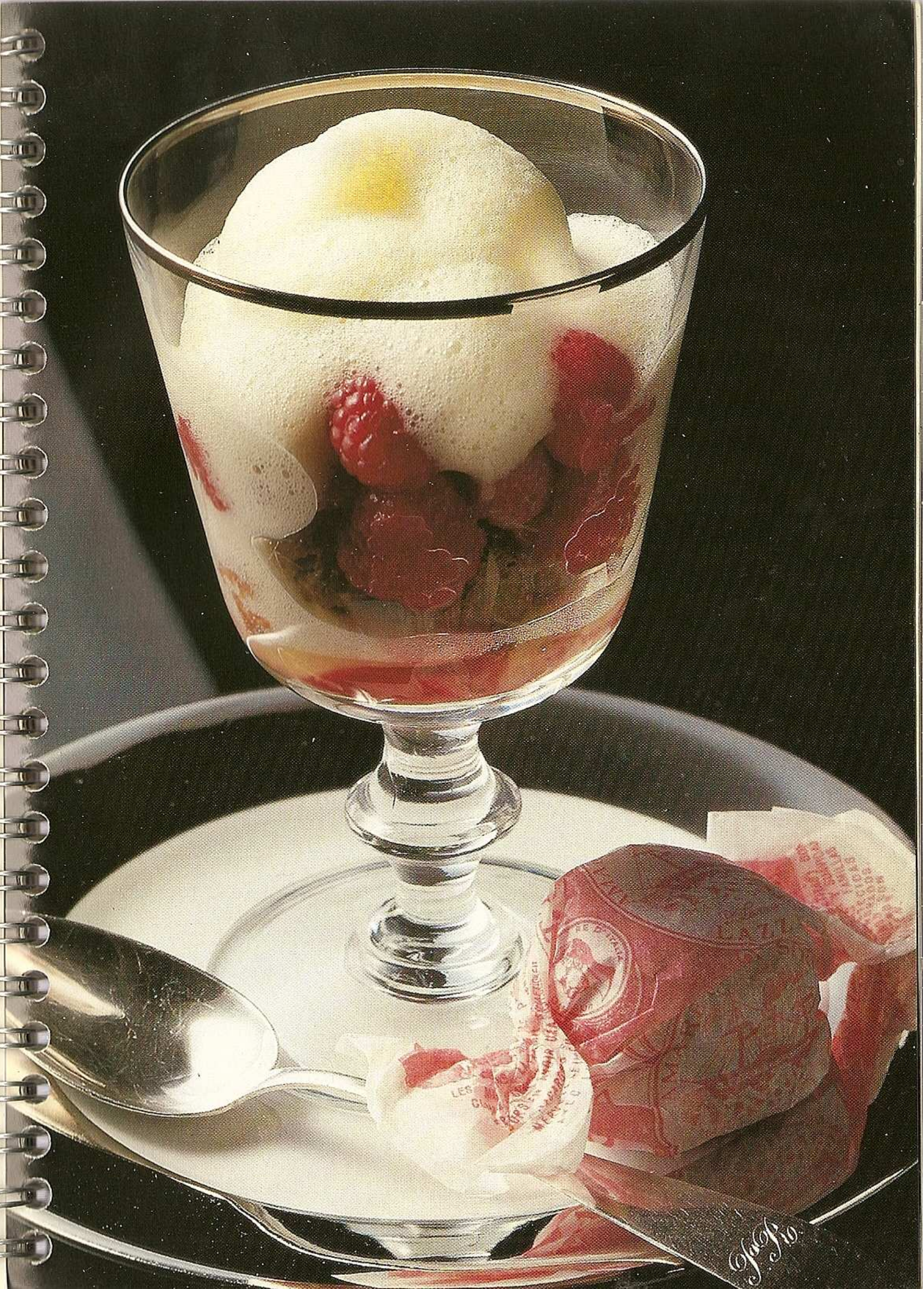
Photo ►

6 c. à soupe de framboises 1 c. à café de jus de citron 2 c. à soupe de sucre	mélanger délicatement, laisser macérer pendant ½ heure environ
60 g env. de petits macarons aux amandes amères (amaretti)	répartir dans 4 coupes, napper des framboises avec leur jus
Sabayon 2 jaunes d'œufs 1 dl de Frascati secco (vin blanc sec italien) 3 c. à soupe de sucre	bien mélanger le tout dans un plat creux, continuer à fouetter dans un bain-marie frémissant pour obtenir une mousse consistante

Présentation: verser immédiatement le sabayon dans les coupes garnies et servir sans attendre.

Préparation: on ne peut malheureusement pas préparer le sabayon à l'avance. Toutefois, pour que les invités ne s'impatientent pas, on veillera à ce que les ingrédients et les utensiles nécessaires à sa préparation soient à portée de main.

La recette est prévue pour 4 personnes.



Séré aux pommes et au citron

Photo ► (derrière)

2 jaunes d'œufs 4 c. à soupe de sucre	fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse
1 citron, zeste râpé et jus 2 barquettes de séré mi-gras (150 g chacune) 1 gobelet de demi-crème aigre (180g)	ajouter, lisser au fouet
2 à 3 pommes	éplucher, retirer les cœurs, couper en quartiers, passer au mixer avec la moitié de l'appareil au séré, puis mélanger aux jaunes d'œufs
1 dl de crème ou de demi-crème	fouetter, incorporer
2 blancs d'œufs 1 pincée de sel	battre en neige ferme
4 c. à soupe de sucre	ajouter en continuant à battre, puis incorporer délicatement à l'appareil

Présentation: verser dans des coupes, couvrir et mettre au frais pendant 1 à 2 heures avant de servir.

Préparation: le dessert se conserve ½ journée au réfrigérateur.

La recette est prévue pour 4 à 6 personnes.

Séré aux poires et au citron

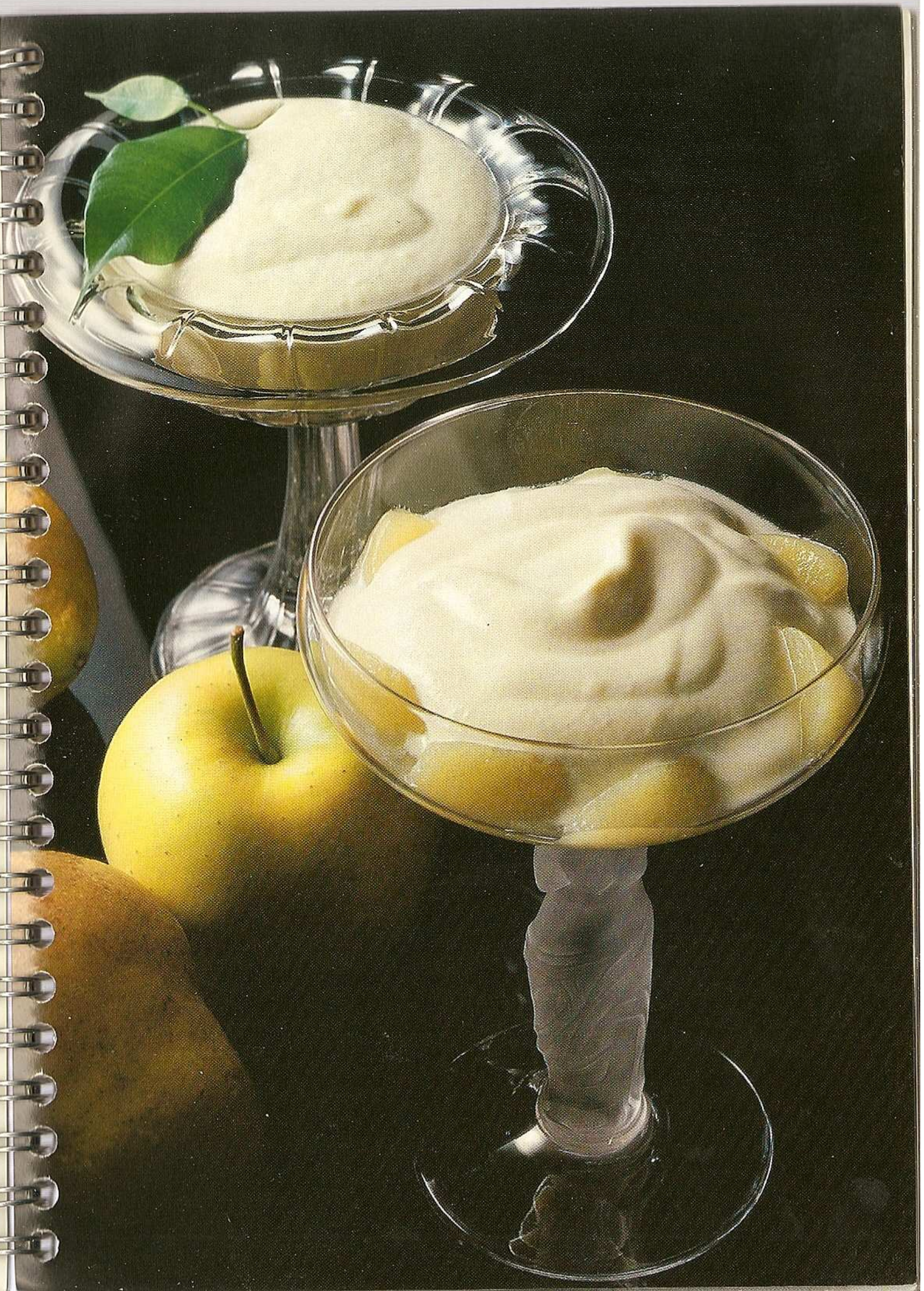
Photo ► (devant)

1 portion d'appareil au séré	préparer comme ci-dessus, en supprimant les pommes
2 à 3 poires bien mûres, William p. ex.	éplucher, retirer les cœurs, couper en quartiers, ranger dans des coupes
2 c. à soupe des jus de citron 1 c. à soupe de williamine (facultatif)	arroser les quartiers de poires avant de les napper de crème, mettre 1 à 2 heures au frais

Conseil pratique
Remplacer les fruits frais par des poires au sirop.

Préparation: voir «Séré aux pommes et au citron» (recette ci-dessus).

La recette est prévue pour 4 à 6 personnes.



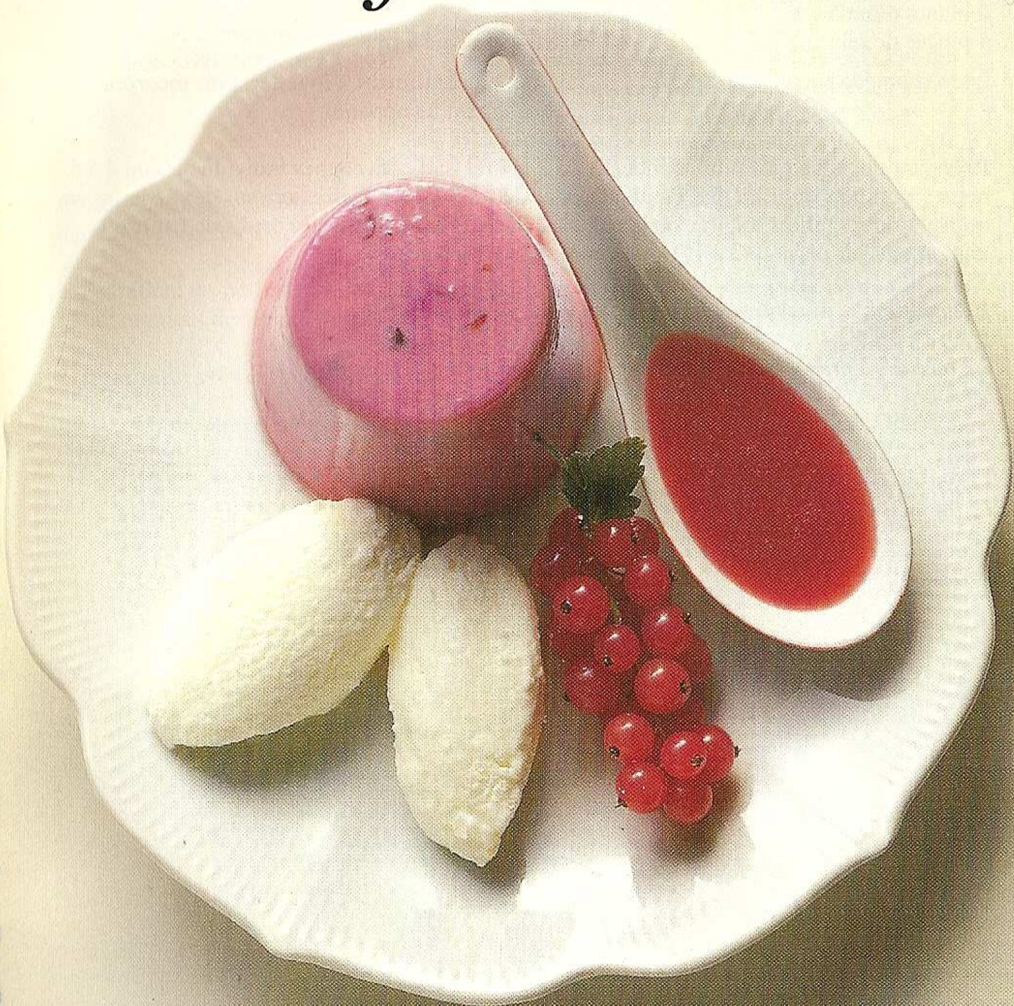
La meilleure des mousses?
Le choix est si vaste qu'il y en a pour tous les goûts. Il en est de même des poudings et des petits flans qui, nappés de coulis de fruits ou d'une sauce au choix, sont des desserts bien appétissants. Dans leur cas, le dicton «Ce qui est petit est joli» est particulièrement de mise.

Mousses

Poudings et flans

Photo ▶ Petits flans aux groseilles, derrière (p. 59)
Mousse au citron, devant (p. 58)

Mousses aériennes, poudings et flans



Mousse au citron

Photo page 57 (devant)

1½ dl d'eau ½ citron, zeste râpé seulement 5 c. à soupe d'eau	porter à ébullition, éloigner la casserole du feu
4 feuilles de gélatine trempées un moment à l'eau froide et égouttées	ajouter en remuant sans arrêt
1½ dl de jus de citron	ajouter, verser dans un plat creux à travers un tamis, mettre 1¼ heure environ au réfrigérateur, jusqu'à ce que l'appareil commence à prendre au bord, puis lisser au fouet
2 dl de crème	fouetter, incorporer immédiatement
2 blancs d'œufs 1 pincée de sel	battre en neige ferme
2 c. à soupe de sucre	ajouter en continuant à fouetter, puis incorporer délicatement à l'appareil

Présentation: laisser prendre la mousse 2 à 3 heures dans des coupes individuelles ou 4 à 5 heures au moins dans un plat creux. Dans ce dernier cas, on la dressera sur des assiettes en utilisant deux cuillers à soupe ou la cuiller à glace. Présenter avec un coulis de fruits ou une sauce (voir pages 143 à 151), ou encore avec des baies.

Préparation: la mousse se conserve 1 à 2 jours au réfrigérateur.

La recette est prévue pour 6 personnes.

Petits flans aux groseilles

Photo page 57 (derrière)

500 g de groseilles rouges égrappées	en réserver 3 cuillerées à soupe
75 g de cassonade 2 c. à soupe de calvados	ajouter au reste des groseilles, porter à ébullition, baisser le feu et laisser cuire doucement pendant 2 minutes environ, puis passer au tamis. Réserver 6 cuillerées à soupe (1 dl) du coulis ainsi obtenu
5 feuilles de gélatine trempées un moment à l'eau froide et égouttées	ajouter en fouettant au reste du coulis encore chaud*, laisser tiédir 15 à 20 minutes dans un bain d'eau froide, jusqu'à ce que l'appareil commence à prendre au bord, puis lisser au fouet
2 yogourts aux baies ou aux baies des bois (180 g chacun)	incorporer, ajouter les groseilles réservées verser l'appareil dans des petits moules (gobelets à yogourt p. ex.) rincés à l'eau froide et laisser prendre au réfrigérateur pendant 3 heures environ

Présentation: détacher le bord et plonger un moment dans de l'eau chaude avant de démouler. Napper du coulis réservé.

Préparation: les petits flans se conservent 1 jour au réfrigérateur. On ne les démoulera qu'au moment de servir. Ne pas utiliser de moules en métal sans revêtement.

La recette est prévue pour 4 personnes.

*Si le coulis est déjà refroidi, on fera dissoudre la gélatine au bain-marie dans 2 cuillerées à soupe d'eau.

Mousse aux myrtilles

Photo ► (en haut)

500 g de myrtilles ½ citron, jus seulement 4 c. à soupe de sucre	mélanger, laisser macérer ½ heure environ, puis réduire en purée. Passer ⅓ de la purée au tamis et réserver au frais
3 feuilles de gélatine trempées un moment à l'eau froide et égouttées	dissoudre au bain-marie dans 2 cuillerées à soupe d'eau, mélanger au reste de la purée en fouettant, mettre 20 minutes environ dans un bain d'eau froide, jusqu'à ce que le bord commence à prendre, puis lisser au fouet
1½ dl de demi-crème	fouetter, incorporer sans attendre
2 blancs d'œufs 1 pincée de sel	battre en neige ferme
2 c. à soupe de sucre glace	ajouter par cuillerées en continuant à battre, puis mélanger délicatement à l'appareil. Verser dans un plat creux et mettre au frais pendant 4 à 5 heures au moins

Présentation: prélever la mousse à l'aide de deux cuillers, dresser sur des assiettes, napper du coulis réservé, verser dessus 2 à 3 gouttes de double crème ou de demi-crème aigre lissée et «étirer» avec une brochette en bois pour former le décor.

Préparation: la mousse se conserve 1 à 2 jours au réfrigérateur.

La recette est prévue pour 4 à 6 personnes.

Mousse aux myrtilles, en haut
Mousse à la rhubarbe, au centre (p. 62)
Mousse aux framboises, en bas (p. 63)



Mousse au Toblerone noir

Photo ▶

300 g de Toblerone noir (mi-amer)	briser en gros morceaux, mettre dans une terrine
eau bouillante	arroser le chocolat en veillant à ce qu'il soit entièrement recouvert. Laisser reposer un moment, jusqu'à ce qu'il soit ramolli *, puis égoutter délicatement
2 œufs 2 c. à soupe de sucre glace	fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter immédiatement au chocolat et bien malaxer le tout
4 dl de crème ou de demi-crème	fouetter, mélanger délicatement à l'appareil, verser dans un plat creux et mettre 2 à 3 heures au frais

Présentation: prélever délicatement la mousse à l'aide de deux cuillers, dresser sur des assiettes et présenter avec une sauce à l'orange (voir page 147) ou de la crème liquide.

Conseil pratique
Servir la mousse au Toblerone noir avec celle au Toblerone blanc (voir photo).

Préparation: la mousse se conserve 2 à 3 jours au réfrigérateur.

La recette est prévue pour 6 à 8 personnes.

Mousse au Toblerone blanc

Photo ▶

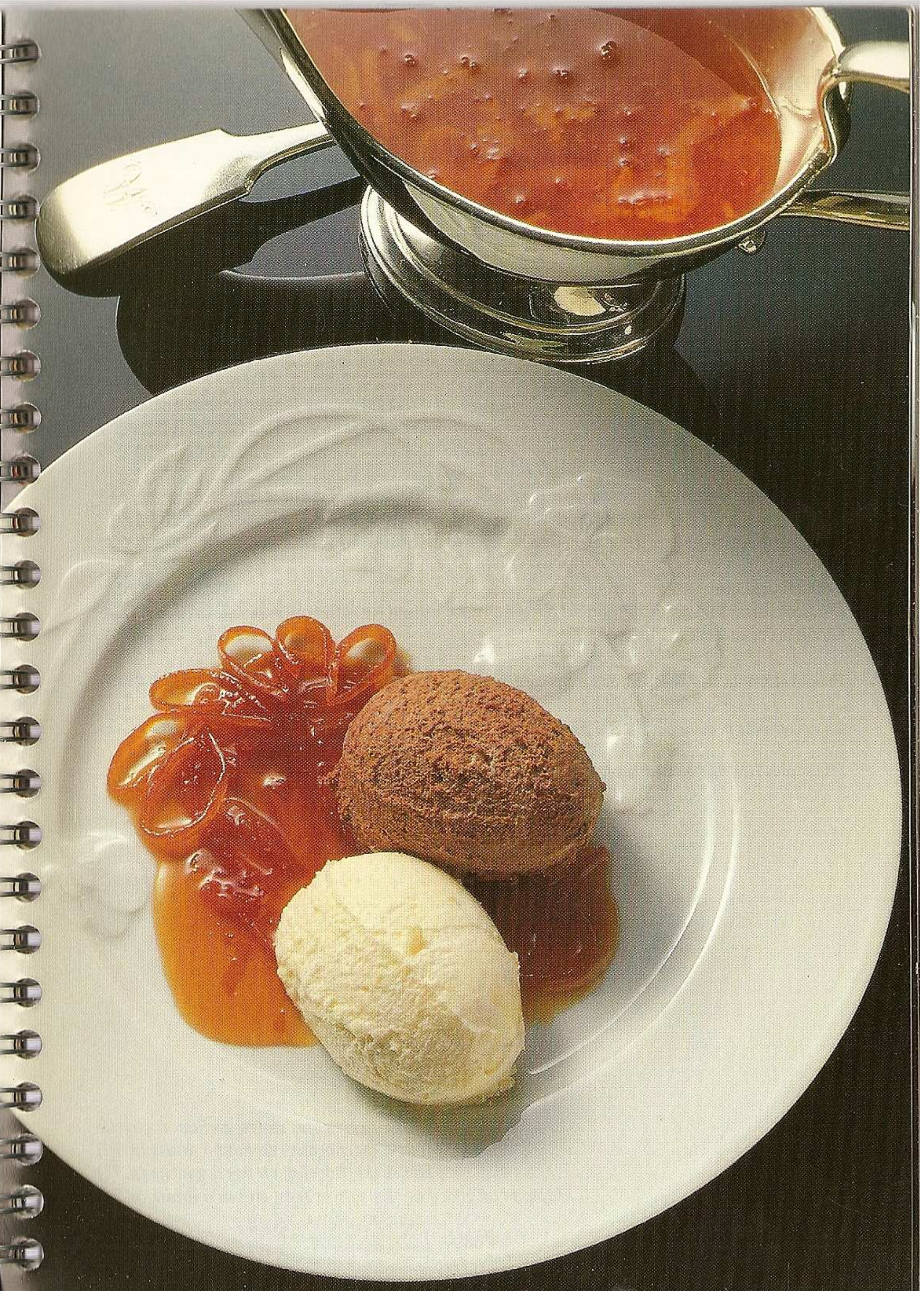
300 g de Toblerone blanc	concasser, mettre dans une terrine, faire fondre dans un bain-marie tiède, retirer et lisser le chocolat
2 œufs	ajouter, bien mélanger
4 dl de crème	fouetter, incorporer délicatement à l'appareil, verser dans un plat creux et mettre 2 à 3 heures au frais

Présentation et préparation: voir «Mousse au Toblerone noir» ci-dessus.

Conseils pratiques
- On ne peut pas utiliser de demi-crème pour la mousse au Toblerone blanc.
- Tous les coulis de fruits et sauces (voir page 143 à 151) l'accompagnent parfaitement.

La recette est prévue pour 6 à 8 personnes.

* Le chocolat garde sa forme. Il est suffisamment ramolli quand on peut y enfoncer une brochette en bois.



Mousse au chocolat claire

Photo ► (en haut à gauche)

100 g de chocolat Crémant
100 g de chocolat au lait — concasser, mettre dans une terrine

2 c. à soupe de cognac
1 c. à soupe de café très fort, «express» froid p. ex. — ajouter, faire fondre le chocolat dans un bain-marie pas trop chaud, lisser au fouet, retirer le plat du bain-marie, laisser tiédir

2 jaunes d'œufs — incorporer

2 dl de crème — fouetter, incorporer

4 blancs d'œufs*
1 pincée de sel — battre en neige ferme, mélanger délicatement à l'appareil. Verser dans un plat creux et mettre 5 à 6 heures au frais

Présentation: prélever délicatement la mousse à l'aide de deux cuillers, dresser sur des assiettes et garnir de crème légèrement fouettée. Verser 3 gouttes de gelée liquéfiée ou de sirop sur la crème et «étirer» avec une brochette en bois pour former le décor.

Conseil pratique
On peut aussi présenter la mousse dans des coupes individuelles. Elle est alors prête à être servie au bout de 2 à 3 heures.

Préparation: la mousse se conserve 1 à 2 jours au réfrigérateur.

La recette est prévue pour 4 à 6 personnes.

*Il est plus facile de mouler la mousse si on n'ajoute que 2 blancs.

Mousse au chocolat claire, en haut à gauche
Mousse au chocolat, en haut à droite (p. 70)
Délice au chocolat, en bas à gauche (p. 72)
Mousse au chocolat aux raisins secs, en bas à droite (p. 71)

Mousse au chocolat aux raisins secs

Photo p. 69 (en bas à droite)

6 c. à soupe de raisins de Corinthe
4 c. à soupe de cognac — laisser macérer toute une nuit

125 g de chocolat noir, Surfin de Lindt p. ex. — concasser, mettre dans une terrine

3 c. à soupe d'eau — ajouter, faire fondre le chocolat dans un bain-marie pas trop chaud, lisser

3 jaunes d'œufs
2 c. à soupe de sucre — fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse, incorporer immédiatement au chocolat, ajouter les raisins secs macérés, retirer du bain-marie et plonger un moment dans un bain d'eau froide

3 blancs d'œufs
1 pincée de sel — battre en neige ferme, incorporer délicatement à l'appareil refroidi

Présentation: verser la mousse dans des coupes individuelles (il est impossible de la mouler) et laisser prendre 3 à 4 heures au réfrigérateur.

Conseil pratique
On peut éventuellement n'ajouter qu'une partie des raisins secs à la mousse et utiliser le reste pour garnir.

Préparation: la mousse se conserve 1 jour au réfrigérateur.

La recette est prévue pour 4 personnes.

Mousse au chocolat claire

Photo ► (en haut à gauche)

100 g de chocolat Crémant 100 g de chocolat au lait	concasser, mettre dans une terrine
2 c. à soupe de cognac 1 c. à soupe de café très fort, «express» froid p. ex.	ajouter, faire fondre le chocolat dans un bain-marie pas trop chaud, lisser au fouet, retirer le plat du bain-marie, laisser tiédir
2 jaunes d'œufs	incorporer
2 dl de crème	fouetter, incorporer
4 blancs d'œufs* 1 pincée de sel	battre en neige ferme, mélanger délicatement à l'appareil. Verser dans un plat creux et mettre 5 à 6 heures au frais

Présentation: prélever délicatement la mousse à l'aide de deux cuillers, dresser sur des assiettes et garnir de crème légèrement fouettée. Verser 3 gouttes de gelée liquéfiée ou de sirop sur la crème et «étirer» avec une brochette en bois pour former le décor.

Conseil pratique
On peut aussi présenter la mousse dans des coupes individuelles. Elle est alors prête à être servie au bout de 2 à 3 heures.

Préparation: la mousse se conserve 1 à 2 jours au réfrigérateur.

La recette est prévue pour 4 à 6 personnes.

*Il est plus facile de mouler la mousse si on n'ajoute que 2 blancs.

Mousse au chocolat claire, en haut à gauche
Mousse au chocolat, en haut à droite (p. 70)
Délice au chocolat, en bas à gauche (p. 72)
Mousse au chocolat aux raisins secs, en bas à droite (p. 71)

Mousse au chocolat aux raisins secs

Photo p. 69 (en bas à droite)

6 c. à soupe de raisins de Corinthe 4 c. à soupe de cognac	laisser macérer toute une nuit
125 g de chocolat noir, Surfin de Lindt p. ex.	concasser, mettre dans une terrine
3 c. à soupe d'eau	ajouter, faire fondre le chocolat dans un bain-marie pas trop chaud, lisser
3 jaunes d'œufs 2 c. à soupe de sucre	fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse, incorporer immédiatement au chocolat, ajouter les raisins secs macérés, retirer du bain-marie et plonger un moment dans un bain d'eau froide
3 blancs d'œufs 1 pincée de sel	battre en neige ferme, incorporer délicatement à l'appareil refroidi

Présentation: verser la mousse dans des coupes individuelles (il est impossible de la mouler) et laisser prendre 3 à 4 heures au réfrigérateur.

Conseil pratique
On peut éventuellement n'ajouter qu'une partie des raisins secs à la mousse et utiliser le reste pour garnir.

Préparation: la mousse se conserve 1 jour au réfrigérateur.

La recette est prévue pour 4 personnes.

Délice au chocolat

Photo page 69 (en bas à gauche)

4 blancs d'œufs 1 pincée de sel	battre en neige ferme
6 c. à soupe de sucre glace	incorporer par cuillerées aux blancs en neige, en continuant à battre, jusqu'à ce que le mélange soit brillant
2 c. à soupe de chocolat en poudre 2 c. à soupe de cacao ½ c. à café de cannelle	tamiser, incorporer délicatement
2 dl de crème ou de demi-crème	fouetter, mélanger délicatement à l'appareil, mettre 1 heure environ au frais

Présentation: mélanger une nouvelle fois délicatement avant de verser dans des coupes individuelles.

Préparation: le délice au chocolat se conserve 3 à 4 heures au réfrigérateur. On le mélangera délicatement avant de servir et de verser dans les coupes.

La recette est prévue pour 4 à 6 personnes.

Flans au chocolat

Photo page 75 (derrière)

3 dl de lait 2½ dl de demi-crème ½ c. à café d'extrait de vanille 120 g de chocolat noir concassé	porter à ébullition en mélangeant de temps à autre
6 jaunes d'œufs* 4 c. à soupe de sucre	mélanger, ajouter le chocolat chaud en fouettant sans arrêt, verser dans 6 petits moules de 1¼ dl

Comment procéder: voir «Flans au caramel» (page 74). Le temps de cuisson ne doit toutefois pas dépasser 7 minutes.

Présentation: on ne démoulera pas les flans au chocolat. Servir éventuellement avec de la crème légèrement fouettée.

Préparation: les flans au chocolat se conservent 1 à 2 jours au réfrigérateur.

La recette est prévue pour 6 personnes.

* On pourra utiliser les blancs pour confectionner une «Pavlova» (voir page 118).

Flans au caramel

Photo ▶ (devant)

Caramel
Les ingrédients et la façon de procéder sont les mêmes que dans la recette du pouding au caramel (voir page 77).
Graisser parcimonieusement 6 petits moules individuels de 1¼ dl, y verser le caramel chaud et napper le fond.

5 dl de lait ½ c. à café de sucre vanilliné ou d'extrait de vanille	porter à ébullition
3 œufs 3 jaunes d'œufs 75 g de sucre	mélanger, ajouter le lait bouillant en fouettant sans arrêt, verser dans une cruche à travers un tamis, puis répartir dans les moules; couvrir de feuille d'aluminium

Comment procéder: poser un linge de cuisine sur le fond amovible de la marmite à vapeur et ajouter de l'eau jusqu'à 2 cm de haut environ. Ranger les moules dans la marmite, poser le couvercle et fermer. Selon les dimensions de la marmite, il faudra éventuellement cuire les flans en plusieurs fois.

Cuisson: 8 minutes, à partir du moment où le premier anneau de la soupape apparaît. Seul cet anneau doit être visible pendant tout le temps de la cuisson. Eloigner la marmite du feu et l'ouvrir dès que la soupape s'est enfoncée. Enlever la feuille d'aluminium et mettre les flans au frais pendant 2 à 3 heures, jusqu'à ce qu'ils soient pris.

Présentation: détacher le bord des flans au couteau et les plonger un instant dans de l'eau chaude avant de les démouler.

Conseil pratique
Les quantités indiquées suffisent aussi pour 4 moules individuels de 2 dl environ. Le temps de cuisson reste le même.

Préparation: les flans au caramel se conservent 1 à 2 jours au réfrigérateur. On ne les démoulera qu'au moment de servir.

La recette est prévue pour 4 à 6 personnes.



Flans au caramel, devant
Flans au chocolat, derrière (p. 73)

Pouding à la vanille

Photo page 79 (6)

1½ dl de lait 1 gousse de vanille fendue dans la longueur ou 1 c. à café d'extrait de vanille 3 jaunes d'œufs 3 c. à soupe de sucre	bien mélanger le tout au fouet dans une casserole en acier inoxydable puis, à feu moyen, amener à un point voisin de l'ébullition* en remuant sans arrêt; éloigner aussitôt du feu et continuer à fouetter pendant 2 minutes
4 feuilles de gélatine trempées un moment à l'eau froide et égouttées	ajouter en fouettant, verser dans une terrine à travers un tamis, mettre 10 à 15 minutes dans un bain d'eau froide, jusqu'à ce que l'appareil commence à prendre au bord, puis lisser au fouet
2 dl de crème ou de demi-crème	fouetter, incorporer sans attendre
3 blancs d'œufs 1 pincée de sel	battre en neige ferme
2 c. à soupe de sucre	ajouter en continuant à battre, puis mélanger délicatement à l'appareil; verser dans un moule à pouding d'environ 1¼ litre ou dans 4 à 6 moules individuels, tous rincés à l'eau froide. Selon le récipient choisi, laisser prendre au réfrigérateur pendant 3 à 5 heures

Présentation: détacher le bord et plonger le moule un instant dans de l'eau chaude avant de démouler. Servir le pouding avec des baies fraîches, un coulis de fruits ou une sauce (voir pages 143 à 151).

Conseil pratique
Les moules individuels conviennent tout spécialement pour présenter le pouding. Cela permet en outre d'éviter les ennuis de démoulage.

Préparation: le pouding se conserve 1 jour au réfrigérateur. On ne le démoulera qu'au moment de servir.

La recette est prévue pour 4 à 6 personnes.

*Le mélange ne doit pas bouillir. Par contre, si on ne le chauffe pas suffisamment, le pouding ne sera pas assez ferme.

Pouding au caramel

Photo page 79 (1)

Les ingrédients et la façon de procéder sont les mêmes que pour le pouding à la vanille (voir page 76). On remplacera l'arôme vanille et le sucre par du caramel tiède.

Caramel

6 c. à soupe de sucre	chauffer dans une petite casserole en acier inoxydable jusqu'à ce qu'il prenne une couleur brunâtre, éloigner aussitôt du feu
1 dl d'eau chaude	verser dans la casserole, remettre sur le feu et chauffer jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que le liquide ait la consistance du miel

Présentation et préparation: voir «Pouding à la vanille». Servir éventuellement avec une sauce aux abricots secs ou frais (voir page 151).

Pouding au miel de sapin et aux noisettes

Photo page 79 (3)

Les ingrédients et la façon de procéder sont les mêmes que pour le pouding à la vanille (voir page 76), en remplaçant l'arôme vanille et le sucre par 6 cuillerées à soupe de miel de sapin.

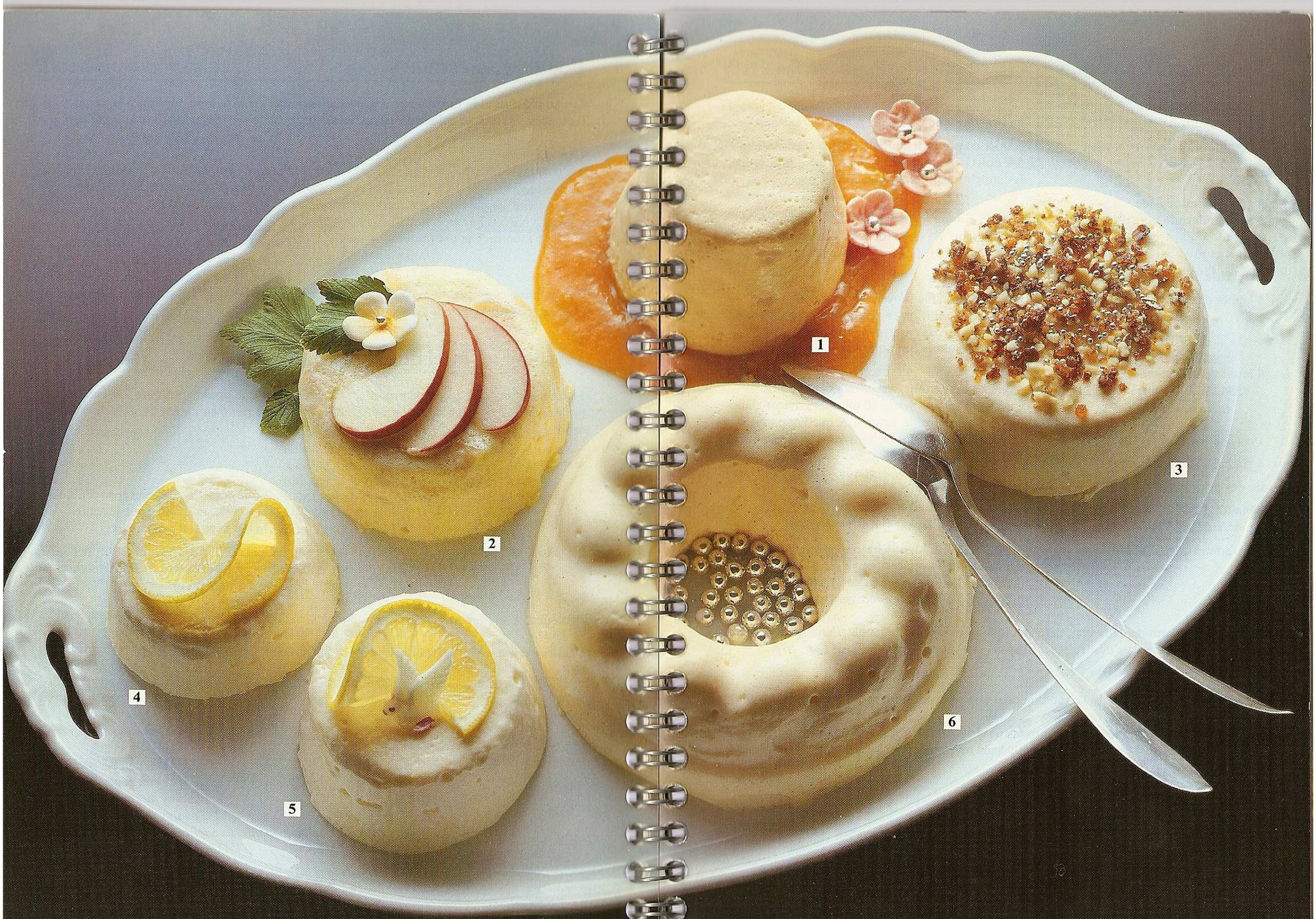
Garniture

3 c. à soupe de noisettes hachées 2 c. à soupe de sucre	chauffer dans une casserole en acier inoxydable en remuant sans arrêt, jusqu'à ce que le sucre fonde et que le mélange soit grumeleux
2 c. à café de miel de sapin	incorporer, éloigner la casserole du feu, étaler sur du papier «Blechrein», laisser refroidir et semer sur le pouding au moment de servir

Présentation et préparation: voir «Pouding à la vanille», page 76.

Les deux recettes sont prévues pour 4 à 6 personnes.

Les flans et poudings aux pages suivantes
1 Pouding au caramel, en haut
2 Pouding aux pommes (p. 80)
3 Pouding au miel de sapin et aux noisettes, en haut
4/5 Petits flans au citron (p. 81)
6 Pouding à la vanille (p. 76)


1
2
3
4
5
6

Pouding aux pommes

Photo page 78 (2)

2 dl de jus de pomme 1 bâton de cannelle	mettre dans une casserole, porter à ébullition
1 pomme (150 g env.) épluchée	couper en petits dés, ajouter, cuire «al dente» (les dés doivent rester entiers), laisser refroidir, retirer la cannelle, égoutter et recueillir le jus
le jus de pomme tiède 1 à 2 mandarines ou 1 orange	presser, ajouter le jus recueilli au jus de pomme pour obtenir 1½ dl en tout, remettre dans la casserole
1 c. à café de Maïzéna	mélanger au jus
3 jaunes d'œufs	ajouter puis, à feu moyen, amener à un point voisin de l'ébullition en remuant constamment au fouet; éloigner la casserole du feu et continuer à fouetter pendant 2 minutes
4 feuilles de gélatine trempées un moment à l'eau froide et égouttées	ajouter en fouettant, verser dans une terrine à travers un tamis, mettre 10 minutes environ dans un bain d'eau froide, jusqu'à ce que l'appareil commence à prendre au bord, puis lisser au fouet
1 yogourt à la mandarine (180 g)	incorporer
les dés de pomme	ajouter
3 blancs d'œufs 1 pincée de sel	battre en neige ferme
2 c. à soupe de cassonade	ajouter en continuant à battre, puis mélanger délicatement à l'appareil et verser dans un moule d'environ 1¼ litre, rincé à l'eau froide. Laisser prendre 3 à 5 heures au réfrigérateur

Présentation: avant de démouler, détacher le bord et plonger le moule un moment dans de l'eau chaude. Servir avec des fruits au sirop ou une sauce à l'orange (voir page 147).

Conseil pratique
Dans des moules individuels, le pouding peut être démoulé au bout de 3 heures environ.

Préparation: le pouding se conserve 1 jour au réfrigérateur. On le démoulera au moment de servir. Ne pas utiliser de moule en métal sans revêtement.

La recette est prévue pour 4 à 6 personnes.

Petits flans au citron

Photo page 78 (4/5)

2 jaunes d'œufs 50 g de sucre	fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse
2 citrons, zeste râpé et 4 c. à soupe de jus ½ c. à café de sucre vanilliné 2 barquettes de séré mi-gras (150 g chacune)	ajouter, bien mélanger le tout
4 feuilles de gélatine trempées un moment à l'eau froide et égouttées	dissoudre au bain-marie dans 2 cuillerées à soupe d'eau, incorporer à l'appareil en fouettant
1 gobelet de demi-crème (1,8 dl)	fouetter, incorporer sans attendre
2 blancs d'œufs 1 pincée de sel	battre en neige ferme
3 c. à soupe de sucre	ajouter en continuant à battre, puis mélanger délicatement à l'appareil et verser dans des moules individuels rincés à l'eau froide. Laisser prendre 3 heures environ au réfrigérateur

Présentation: détacher le bord et plonger les moules un instant dans de l'eau chaude avant de démouler, servir éventuellement avec un coulis de fraises (voir page 146) ou une autre sauce aux fruits (voir pages 143 à 151).

Préparation: les petits flans se conservent 1 jour au réfrigérateur. On ne les démoulera qu'au moment de servir. Ne pas utiliser de moules en métal sans revêtement.

La recette est prévue pour 4 à 6 personnes.

Blanc-manger

Photo ▶

Lait aux amandes

5½ dl de lait	
100 g d'amandes mondées moulues	porter à ébullition, baisser le feu et laisser cuire doucement pendant 30 minutes environ, verser dans un tamis fin et presser les amandes pour en extraire tout le «lait»
5 dl de lait aux amandes	remettre dans la casserole
6 à 8 gouttes d'essence d'amandes	
4 c. à soupe de sucre	ajouter, porter à ébullition, éloigner la casserole du feu
5 feuilles de gélatine trempées un moment à l'eau froide et égouttées	ajouter en fouettant, verser dans une terrine à travers un tamis, mettre 1 heure environ au réfrigérateur, jusqu'à ce que l'appareil commence à prendre au bord, lisser au fouet
2 dl de crème ou de demi-crème	fouetter, mélanger délicatement à l'appareil et verser dans un moule d'un litre environ, rincé à l'eau froide. Laisser prendre au réfrigérateur pendant 3 à 5 heures

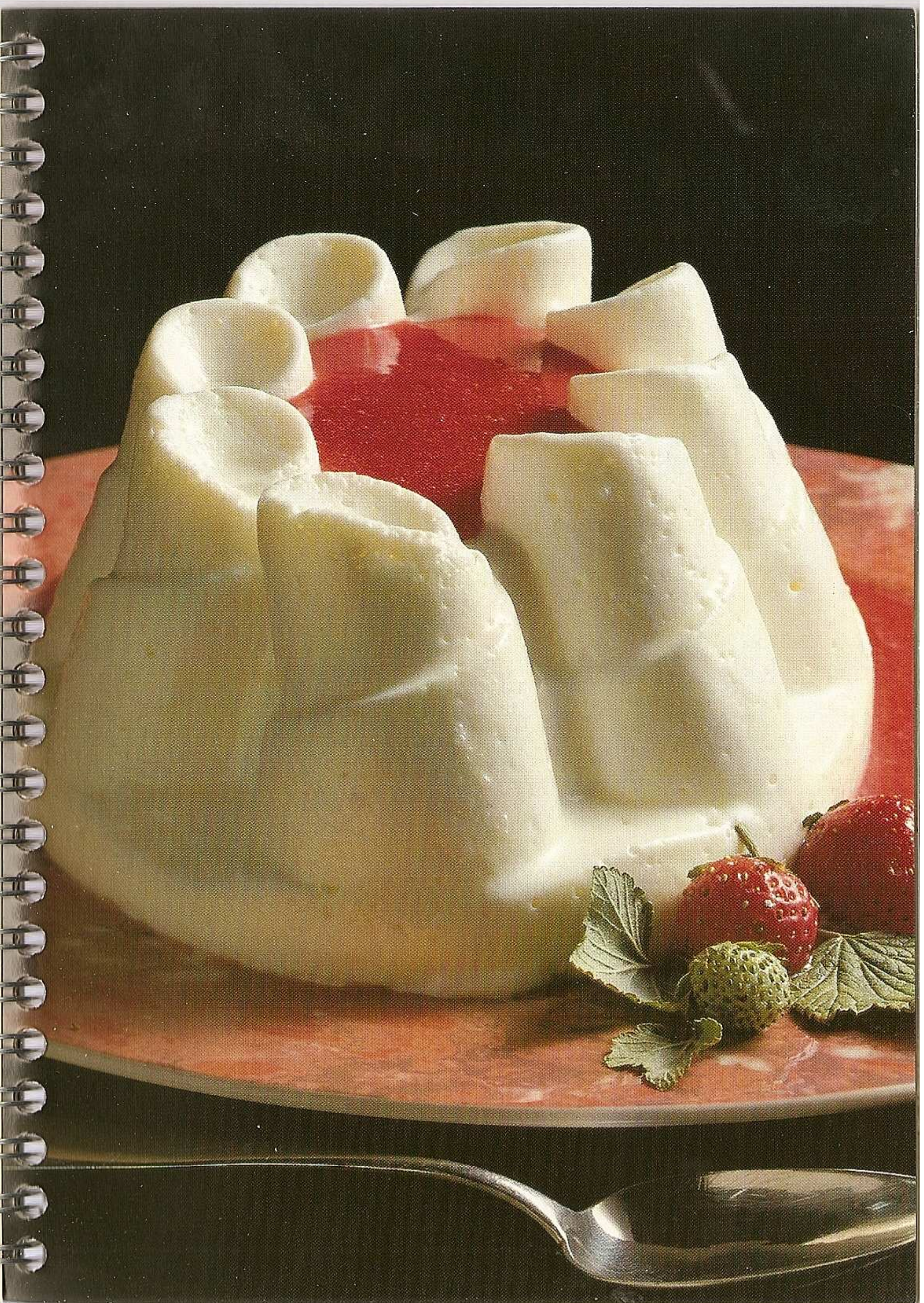
Présentation: détacher le bord et plonger le moule un instant dans de l'eau chaude avant de démouler. Servir éventuellement avec un coulis de fraises (voir page 146) ou une autre sauce aux fruits (voir pages 143 à 151).

Conseil pratique
Les moules individuels conviennent tout spécialement pour présenter le blanc-manger. Cela permet en outre d'éviter les ennuis de démoulage.

Pour aller plus vite: préparer le lait aux amandes avec 5 dl de lait et 3 cuillerées à soupe de pâte d'amandes du commerce, Nuxo par exemple. Dans ce cas, on n'utilisera que 4 gouttes d'essence d'amande.

Préparation: le blanc-manger se conserve 1 jour au réfrigérateur. On ne le démoulera qu'au moment de servir.

La recette est prévue pour 4 à 6 personnes.



Palette bigarrée des sorbets,
élégance discrète des parfaits – un chapitre tout en contrastes.
Pourquoi ne pas se transformer de temps à autre en maître glacier?
L'été abonde en baies colorées et en fruits parfumés:
c'est le moment de se laisser tenter.
Sorbets rafraîchissants ou parfaits nappés de sauces tièdes,
on n'a que l'embarras du choix.

Photo ▶ Sorbet aux baies (p. 86)

Les desserts glacés



Sorbet aux baies (recette de base)

Photos pages 88/89

Sirop de sucre 1 dl d'eau 100 g de sucre	porter à ébullition dans une petite casserole en remuant de temps à autre, baisser le feu, cuire 2 minutes à petits frémissements, puis laisser refroidir
1 à 2 c. à soupe de jus de citron, selon l'acidité des baies	ajouter au sirop de sucre
500 g de baies* parées	réduire en purée avec le sirop et passer ensuite au tamis

Selon le degré d'acidité des baies, on ajoutera éventuellement un peu de sucre glace à la purée de fruits qui peut paraître trop sucrée avant d'être congelée. Le froid, en effet, réduit la sensibilité au sucre lorsqu'on consomme le sorbet.

Congélation: verser la purée dans un grand récipient en acier inoxydable ou en porcelaine et mettre au congélateur. Au bout d'une heure, brasser vigoureusement l'appareil au fouet. Répéter l'opération toutes les heures pour obtenir un sorbet bien homogène. Il faut compter 3 à 4 heures pour qu'il soit entièrement congelé.

Présentation: laisser décongeler le sorbet un moment avant de le brasser au mixer ou à l'aide d'un fouet électrique pour l'assouplir. Verser dans des coupes et servir sans attendre. Pour pouvoir former des boules, remettre le sorbet un moment au congélateur.

Préparation: ranger les boules de sorbet sur une plaque à gâteau tapissée de feuille protectrice et glisser au congélateur. On conservera les boules bien prises dans une boîte en plastique jusqu'au moment de les utiliser.

Toutes les recettes de sorbet sont prévues pour 4 personnes.

*Fraises, groseilles rouges, myrtilles, framboises, mûres

Sorbet aux cerises

Photo page 88 (6)

1 dl d'eau 100 g de sucre	préparer un sirop de sucre (voir «Sorbet aux baies», page 86)
2 c. à soupe de jus de citron 2 c. à soupe de kirsch (facultatif) 350 g de cerises noires dénoyautées	ajouter au sirop refroidi, réduire en purée et passer ensuite au tamis

Congélation et présentation: comme pour le sorbet aux baies.

Conseil pratique
Remplacer les cerises noires par des griottes, en utilisant 125 g de sucre pour préparer le sirop.

Sorbet aux pêches

Photo page 88 (5)

1 dl d'eau 75 g de sucre	préparer un sirop de sucre (voir «Sorbet aux baies», page 86)
1 c. à soupe de jus de citron 2 c. à soupe de sirop de grenadine	ajouter au sirop refroidi
350 g de pêches pelées et dénoyautées	réduire aussitôt en purée avec le sirop

Congélation et présentation: comme pour le sorbet aux baies.

Conseil pratique
Remplacer les pêches par des nectarines.

Sorbet au melon

Photo page 89 (11)

½ dl d'eau ½ dl de porto 75 g de sucre	préparer un sirop de sucre (voir «Sorbet aux baies», page 86)
350 g de melon paré	couper en petits morceaux et réduire en purée avec le sirop refroidi

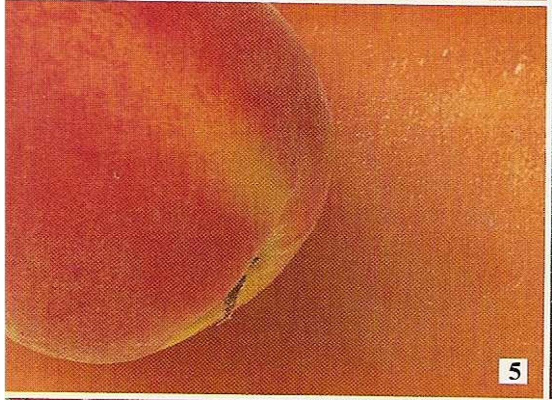
Congélation et présentation: comme pour le sorbet aux baies.

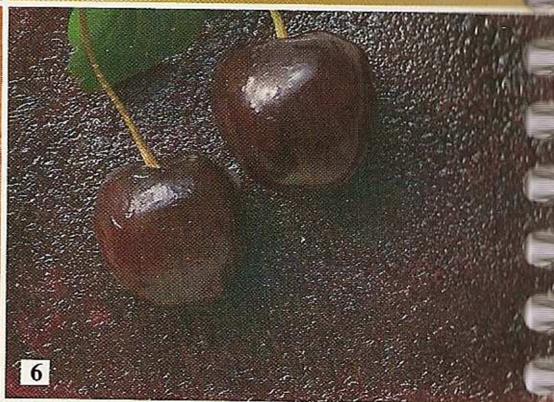

1

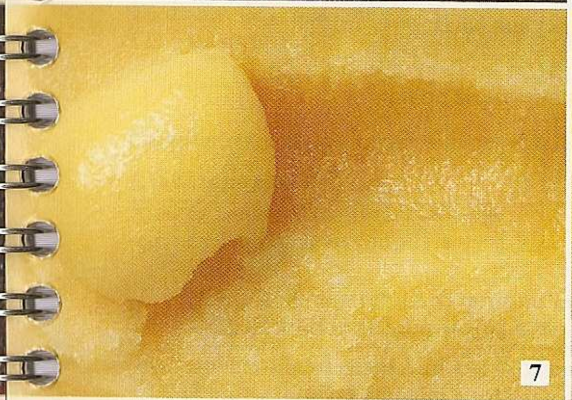

2


3

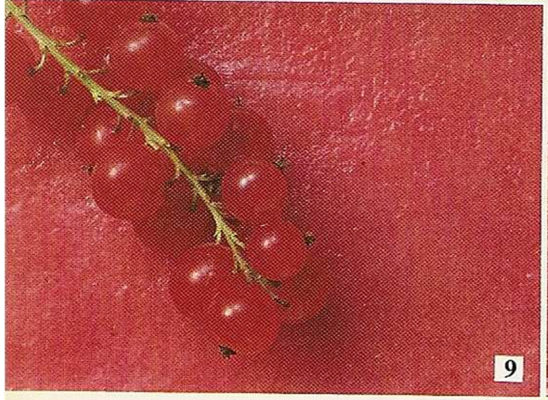

4


5

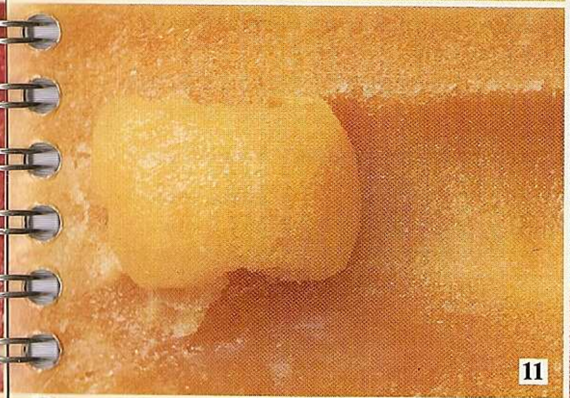

6

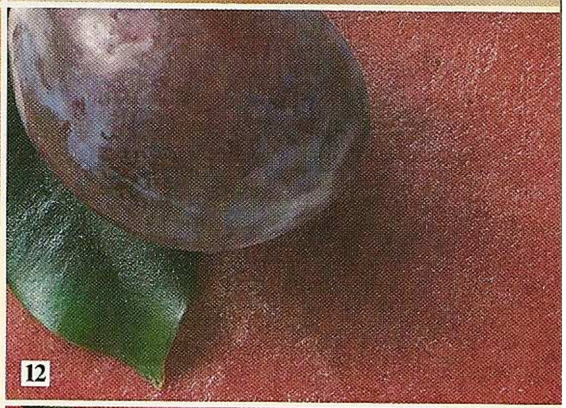

7


8


9


10


11

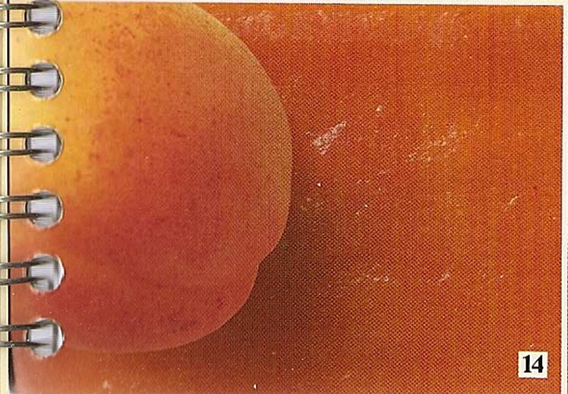

12

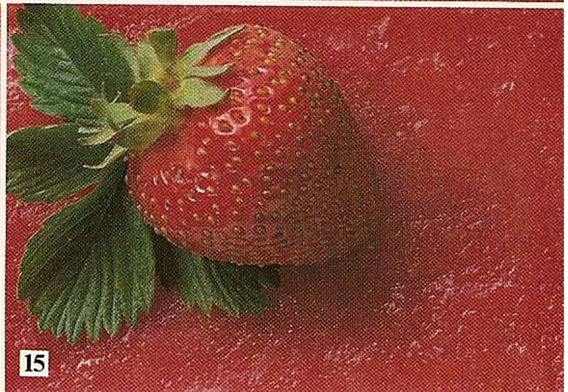
Sorbets

1 aux framboises
2 aux pommes
3 aux myrtilles
4 aux mûres
5 aux pêches
6 aux cerises
7 au pamplemousse
8 aux coings
9 aux groseilles rouges
10 à l'orange sanguine
11 au melon
12 aux pruneaux
13 au citron
14 aux abricots secs
15 aux fraises

Recettes pages 86–92


13


14


15

Sorbet aux pommes

Photo page 88 (2)

1 dl de vin blanc ou de cidre 100 g de sucre	préparer un sirop de sucre (voir «Sorbet aux baies», page 86), ne pas le laisser refroidir
2 c. à soupe de jus de citron	ajouter au sirop de sucre chaud
450 g de pommes (Gravenstein)	éplucher, couper en deux, retirer le cœur, détailler en quartiers qu'on plonge dans le sirop sans attendre; cuire jusqu'à ce que les pommes soient tendres, réduire le tout en purée

Congélation et présentation: comme pour le sorbet aux baies.

Conseil pratique
Parfumer le sorbet avec 1 cuillerée à soupe d'eau-de-vie de pomme.

Sorbet aux pruneaux

Photo page 89 (12)

1 dl d'eau 100 g de sucre 1 bâton de cannelle	préparer un sirop de sucre (voir «Sorbet aux baies», page 86), ne pas laisser refroidir
350 g de pruneaux dénoyautés	couper en deux, cuire à petits frémissements dans le sirop pendant 3 minutes environ, retirer la cannelle, réduire les fruits en purée avec le jus et passer ensuite au tamis

Congélation et présentation: comme pour le sorbet aux baies.

Sorbet aux coings

Photo page 89 (8)

500 g de coings	essuyer avec un linge, couper en deux sans éplucher, mettre dans la marmite à vapeur
5 dl d'eau	ajouter, cuire les coings 10 minutes, couper en morceaux, verser avec le jus dans une terrine et laisser éventuellement reposer 1 jour sans couvrir pour que les fruits prennent une belle teinte rougeâtre. Réchauffer dans le jus, verser dans le sac à gelée et égoutter
4½ dl env. de jus de coing 125 g de sucre	porter à ébullition en remuant de temps à autre, baisser le feu, cuire 2 minutes à petits frémissements, laisser refroidir

Congélation et présentation: comme pour le sorbet aux baies (voir page 86).

Conseil pratique
Ajouter 1 blanc d'œuf battu en neige ferme au sorbet prêt à être servi, bien mélanger et remettre l'appareil au congélateur.

Sorbet au citron

Photo page 88 (13)

2½ dl d'eau 150 g de sucre	préparer un sirop de sucre (voir «Sorbet aux baies», page 86)
2 dl de jus de citron fraîchement pressé	ajouter au sirop refroidi

Congélation et présentation: comme pour le sorbet aux baies.

Conseil pratique
Ajouter 1 blanc d'œuf battu en neige ferme au sorbet prêt à être servi, bien mélanger et remettre l'appareil au congélateur.

Sorbet à l'orange

Photo page 88 (10)

2½ dl d'eau
100 g de sucre — préparer un sirop de sucre (voir «Sorbet aux baies», page 86)

2 dl de concentré de jus d'orange blonde ou sanguine surgelé — laisser décongeler, puis mélanger au sirop de sucre refroidi

1 à 2 c. à soupe de Grand Marnier ou de Cointreau — ajouter, bien mélanger le tout

Congélation et présentation: comme pour le sorbet aux baies.

Sorbet au pamplemousse

Photo page 89 (7)

3 dl d'eau
100 g de sucre — préparer un sirop de sucre (voir «Sorbet aux baies», page 86)

2 dl de concentré de jus de pamplemousse surgelé — laisser décongeler, puis mélanger au sirop de sucre refroidi

Congélation et présentation: comme pour le sorbet aux baies.

Sorbet aux abricots secs

Photo page 89 (14)

150 g d'abricots secs
2 dl d'eau — tremper toute une nuit

½ dl d'eau
½ dl d'eau de trempage
75 g de sucre — préparer un sirop de sucre (voir «Sorbet aux baies», page 86), réduire les abricots en purée avec le sirop

Congélation et présentation: comme pour le sorbet aux baies.

Conseil pratique
Remplacer les abricots secs par des fruits frais. Les ingrédients et la façon de procéder sont les mêmes que pour le sorbet aux pruneaux, page 90.

Glaces aux fruits

(sans photo)

Incorporer un yogourt aux fruits (180 g) au sorbet prêt à être servi, bien mélanger et remettre l'appareil au congélateur. Si on ne dispose pas de yogourt aux fruits d'un parfum approprié, utiliser du yogourt au citron ou à la vanille.

La recette est prévue pour 4 à 6 personnes.

Crèmes glacées aux fruits

(sans photo)

Incorporer au sorbet prêt à être servi 2 dl de crème fouettée et, selon le degré d'acidité des fruits, un peu de sucre glace. Remettre l'appareil au congélateur.

Conseil pratique
Remplacer la crème par de la demi-crème.

La recette est prévue pour 4 à 6 personnes.

Parfait à la vanille (recette de base) *(sans photo)*

2 jaunes d'œufs 5 c. à soupe de sucre	fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse
1 gousse de vanille fendue dans la longueur	gratter les graines, mélanger aux jaunes d'œufs
2½ dl de crème ou de demi-crème	fouetter, incorporer sans attendre
2 blancs d'œufs	battre en neige ferme
1 c. à soupe de sucre	ajouter aux blancs en neige en continuant à fouetter un moment, à l'aide d'une spatule en caoutchouc, incorporer délicatement à l'appareil, verser celui-ci sans attendre dans un récipient approprié et congeler

Récipients appropriés: moules individuels de tous genres, moules à pâtisserie à revêtement (chemiser les moules sans revêtement de papier «Blechrein») ou, si on doit former des boules, n'importe quel récipient convenant pour le congélateur.

Présentation: on peut combiner le parfait à la vanille avec les différents coulis et sauces (voir pages 143 à 151), ou encore avec des fruits chauds ou froids.

Préparation: démouler le parfait quelque temps avant de servir, couper éventuellement en tranches et remettre au congélateur jusqu'au moment de porter à table. On peut aussi préparer coulis et sauces à l'avance.

Toutes les recettes de parfait sont prévues pour 4 à 6 personnes.

Parfait au pralin *Photo ▶*

75 g de sucre	caraméliser dans une casserole en acier inoxydable, baisser le feu
75 g d'amandes entières	ajouter, attendre qu'elles soient enrobées de caramel, laisser refroidir sur du papier «Blechrein»; mettre les ⅔ environ dans un sachet en plastique et piler à l'aide du rouleau à pâtisserie

Préparer un parfait à la vanille (voir ci-dessus), ajouter le pralin à l'appareil avant de mettre au congélateur.

Présentation: garnir avec les amandes caramélisées réservées.



Parfait au Grand Marnier

Photo ▶

4 à 6 moules à soufflé individuels, selon leur taille
papier «Blechrein» ou aluminium ménager — plier des bandes doubles dont la largeur dépasse le bord des moules de 5 cm au moins. Calculer la longueur de manière à ce quelles puissent entourer complètement les moules. Fixer en bas avec un élastique, en haut avec un trombone p. ex.

Préparer un parfait à la vanille (voir page 94). Ajouter 4 à 5 cuillerées à soupe de Grand Marnier aux jaunes d'œufs. Verser l'appareil dans les moules jusqu'à 2 cm environ du bord supérieur de la manchette.

Présentation: enlever les manchettes, saupoudrer les parfaits de cacao.

Parfait à la cannelle

(sans photo)

Ajouter ½ à 1 cuillerée à café de cannelle à l'appareil à parfait à la vanille (voir page 94).

Présentation: servir avec une sauce à l'orange ou aux pruneaux (voir pages 147 et 150).

Parfait aux abricots

Photo page 99 (en haut à droite)

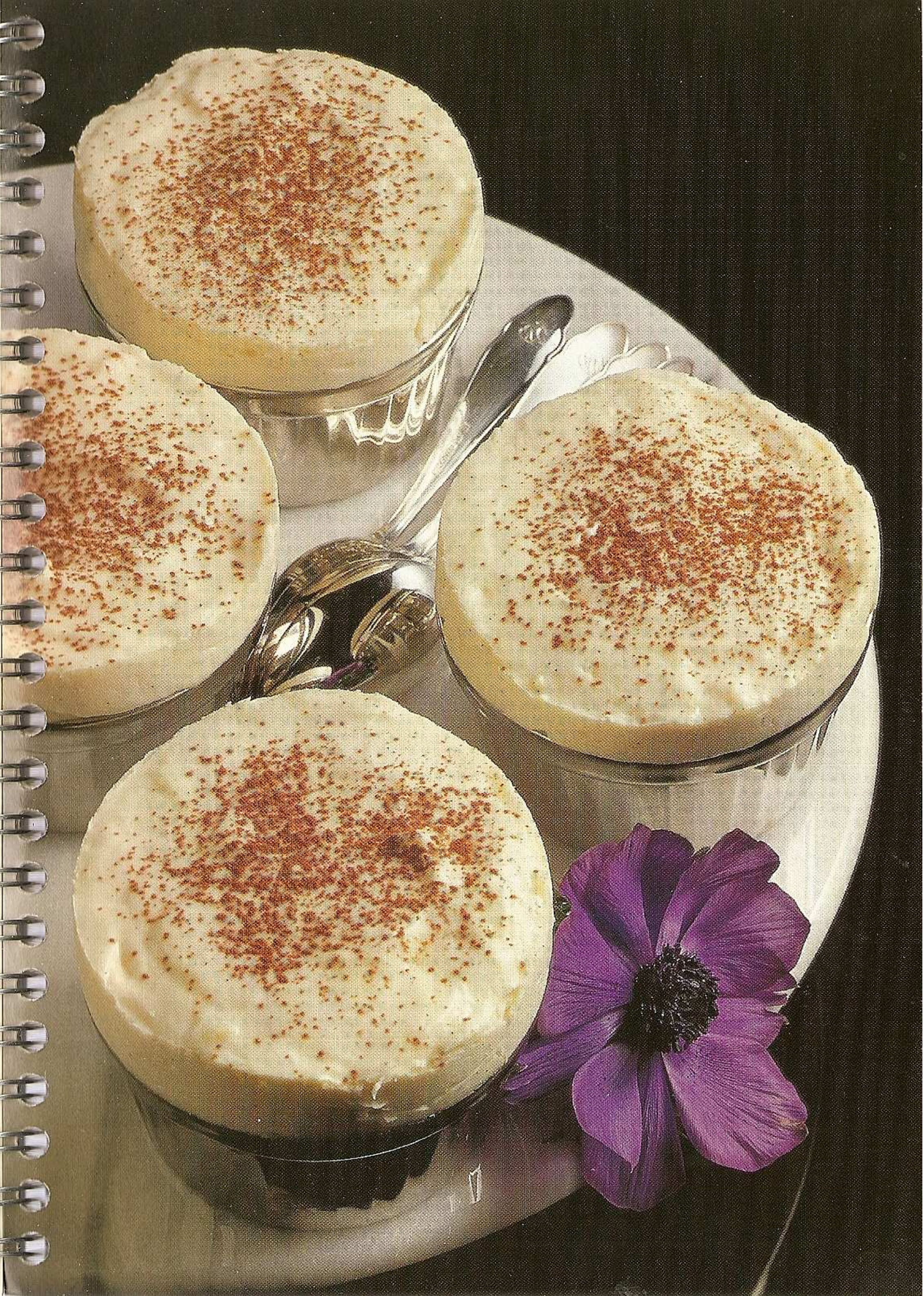
5 gros abricots bien mûrs — plonger un moment dans de l'eau bouillante, peler, dénoyauter, couper en morceaux

2 à 3 c. à soupe d'abricotine (eau-de-vie d'abricot)
2 c. à soupe de sucre — ajouter aux abricots, réduire en purée

Préparer un parfait à la vanille (voir page 94), ajouter la purée d'abricots aux jaunes d'œufs sucrés.

Présentation: verser la sauce aux abricots secs ou frais (voir page 151) sur les assiettes, dresser le parfait dessus, garnir éventuellement d'abricots frais.

Conseil pratique
Ajouter à l'appareil à parfait prêt à être congelé 100 g d'abricots secs coupés en lanières (voir la photo).



Parfait au thé

Photo ▶ (en haut à gauche)

½ dl de crème	porter à ébullition
3 à 4 c. à café de feuilles de thé noir, jasmin p. ex.	ajouter, éloigner la casserole du feu, laisser infuser 5 à 10 minutes, passer

Préparer un parfait à la vanille (voir page 94), remplacer les graines de vanille par la crème au thé refroidie, n'utiliser que 2 dl de crème.

Présentation: verser la sauce à l'orange chaude ou froide (voir page 147) sur les assiettes et dresser le parfait dessus.

Parfait aux noix

Photo ▶ (en bas à gauche)

3 c. à soupe de sucre	caraméliser dans une casserole en acier inoxydable, baisser le feu
100 g de noix hachées	ajouter, laisser prendre couleur un moment, verser sur du papier «Blechrein» et laisser refroidir

Préparer un parfait à la vanille (voir page 94), mélanger les noix caramélisées à l'appareil avant de mettre au congélateur.

Présentation: verser la sauce aux noix tiède (voir page 150) sur les assiettes, dresser le parfait dessus et servir sans attendre.

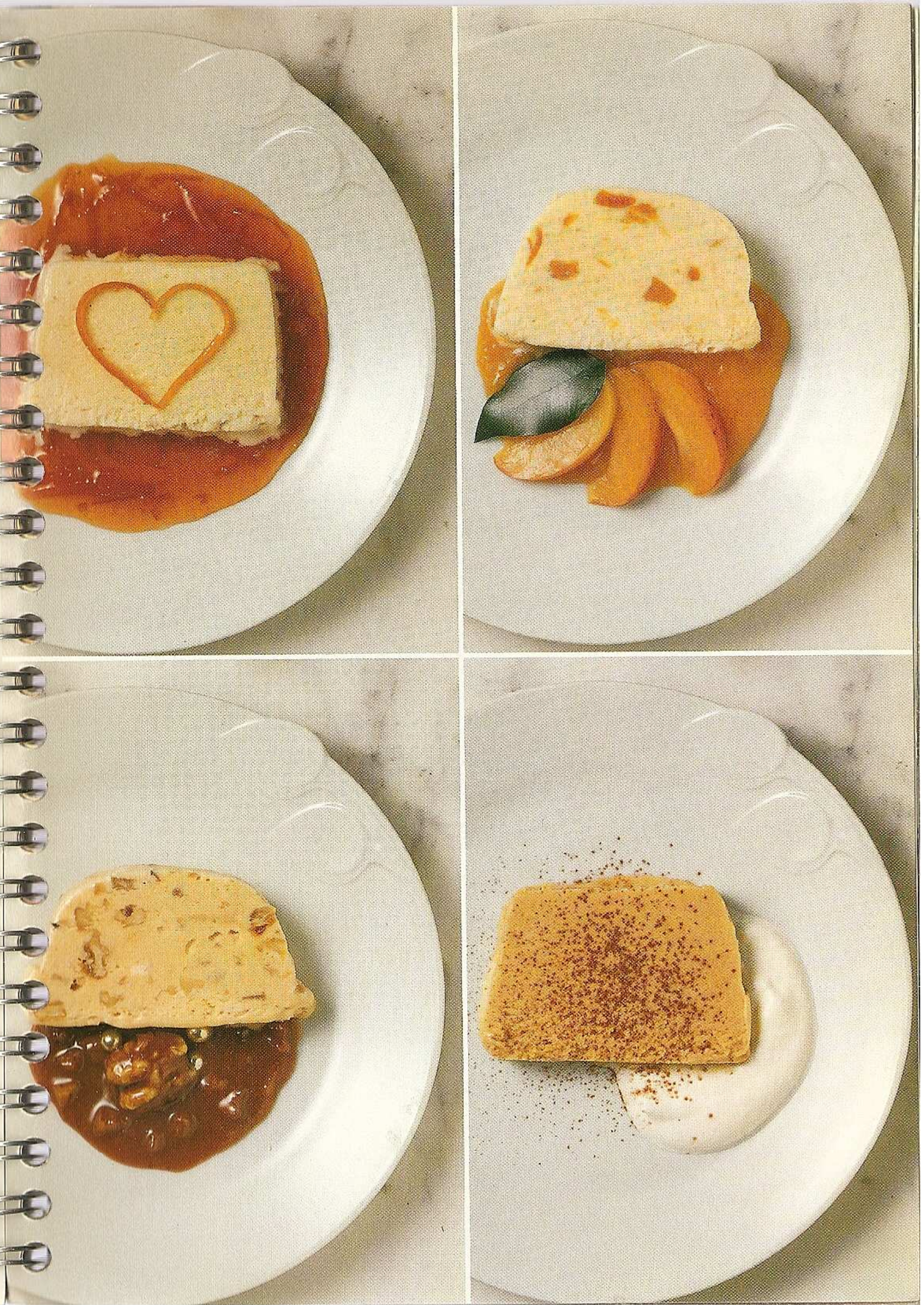
Parfait au caramel

Photo ▶ (en bas à droite)

125 g de sucre	caraméliser dans une casserole en acier inoxydable, réduire la chaleur, éloigner la casserole du feu
1 dl de crème	ajouter, remettre la casserole sur le feu, chauffer jusqu'à ce que le sucre soit dissous, laisser refroidir
2 jaunes d'œufs	incorporer à l'appareil en fouettant

Ajouter crème (1½ dl seulement) et blancs d'œufs comme pour le parfait à la vanille (page 94).

Présentation: dresser sur de la demi-crème légèrement fouettée et sucrée avec un peu de sucre vanilliné, saupoudrer éventuellement de cacao.



Parfait au thé, en haut à gauche
Parfait aux abricots, en haut à droite (p. 96)
Parfait aux noix, en bas à gauche
Parfait au caramel, en bas à droite

Parfait au chocolat

Photo ▶

2 jaunes d'œufs 2 c. à soupe de sucre	fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse
100 g de chocolat Crémant	faire fondre (voir «Mousse au Toblerone noir», page 66), ajouter aux jaunes d'œufs sucrés
2 c. à soupe de cacao	incorporer

Ajouter crème et blancs d'œufs comme pour le parfait à la vanille (voir page 94).

Présentation: parsemer le parfait de pistaches et servir éventuellement avec de la demi-crème légèrement fouettée, parfumée avec un peu de liqueur d'amande amère (Amaretto).

Conseil pratique
Avant de mettre l'appareil au congélateur, incorporer 50 g de macarons aux amandes amères (amaretti) grossièrement concassés.

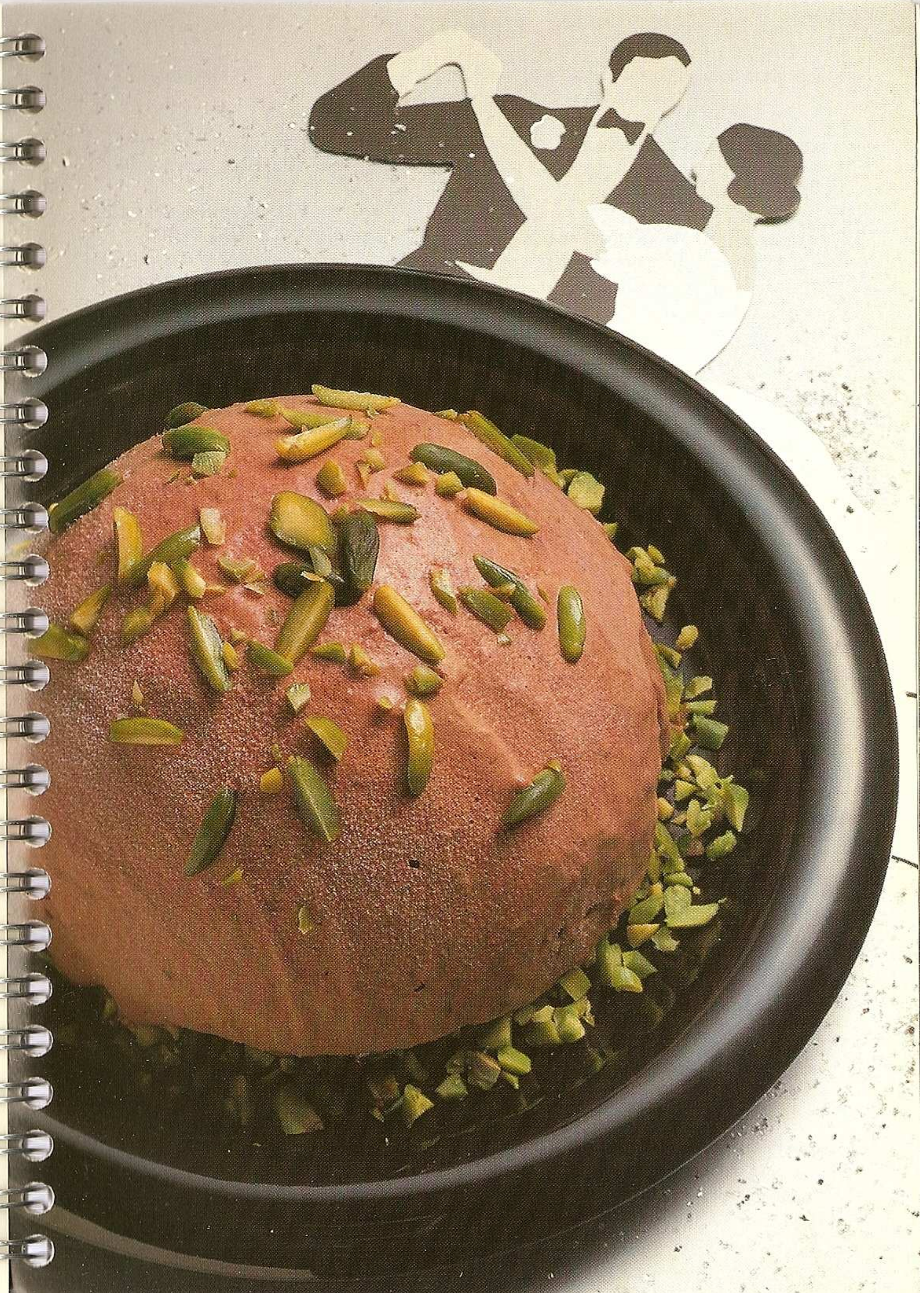
Parfait au miel de sapin

(sans photo)

2 jaunes d'œufs 60 g de miel de sapin 2 c. à soupe de jus d'orange 1 pointe de couteau de cannelle 1 pincée de sel	fouetter le tout jusqu'à ce que le mélange blanchisse

Ajouter crème et blancs d'œufs comme pour le parfait à la vanille (voir page 94).

Présentation: servir avec une sauce à l'orange ou aux pruneaux (voir pages 147 et 150).



*F*ines pâtisseries de formes diverses, qu'on peut garnir au gré de sa fantaisie. Des barquettes, par exemple, presque tombées dans l'oubli et redécouvertes pour vous. Les farces, elles, sont mœlleuses et fondantes, toujours délicatement parfumées. Voici donc de bonnes idées de desserts, entièrement remises à neuf.

Photo ▶ *Tulipes (p. 104)*

1 dl de crème	fouetter, incorporer à la crème, mettre au frais pendant 2 heures au moins

Emploi: cette crème est une farce délicate pour toutes les croûtes de pâte cuites à blanc. Elle convient aussi pour accompagner les fruits de tous genres.

Conseils pratiques
- Ajouter 1 cuillerée à soupe de cognac pour donner à la crème un arôme très délicat.
- Remplacer les amaretti par 2 cuillerées à soupe d'amandes mondées moulues et 2 gouttes d'essence d'amandes amères.

Préparation: la crème se conserve 1 jour au réfrigérateur.

Crème pâtissière à la vanille

(Pour garnir 12 barquettes environ, voir pages 106/107, 108.)

2 dl de lait 2 c. à soupe de farine	bien mélanger au fouet dans une petite casserole en acier inoxydable
1 œuf 1 jaune d'œuf	ajouter, porter à ébullition à feu moyen en remuant sans arrêt. Continuer à fouetter jusqu'à ce que l'appareil ait épaissi, éloigner aussitôt du feu
2 feuilles de gélatine trempées un moment à l'eau froide et égouttées	mélanger à l'appareil chaud, puis verser dans une terrine à travers un tamis
2 c. à soupe de sucre ½ c. à café d'extrait de vanille ou de sucre vanilliné	ajouter, mélanger, laisser refroidir en remuant de temps à autre, puis lisser au fouet
1 dl de crème	fouetter, incorporer à la crème, mettre au frais pendant 2 heures au moins

Emploi: cette crème est une farce délicate pour toutes les croûtes de pâte cuites à blanc. Elle convient aussi pour les fruits de tous genres.

Préparation: la crème se garde 1 jour au réfrigérateur.

Les pâtisseries aux pages suivantes
Barquettes garnies de baies et de fruits (p. 108)
Feuillantines aux amandes fourrées (p. 109)



Barquettes

Photo pages 106/107

(Les proportions sont calculées pour 12 barquettes.)

Pâte sablée aux amandes 125 g de farine 1 pincée de sel 3 c. à soupe de sucre	bien mélanger dans une terrine
50 g de margarine Planta ou de beurre	couper en morceaux et amalgamer du bout des doigts à la farine pour obtenir un appareil friable
50 g d'amandes mondées	moudre pas trop finement, ajouter, bien mélanger le tout
1 œuf ½ c. à café d'essence d'amandes	battre en omelette, ajouter à l'appareil en travaillant à la cuiller de bois pour obtenir un mélange compact. Rassembler rapidement à la main en une pâte souple, mettre au frais une demi-journée au moins

Moulage: abaisser la pâte légèrement farinée, par portions, sur 2 à 3 mm d'épaisseur, entre deux feuilles transparentes ou un sachet en plastique ouvert. Découper la pâte à l'aide d'un emporte-pièce ovale à bords dentelés, long de 13 cm environ, foncer les moules à barquettes graissés et piquer généreusement à la fourchette. On peut faire cuire les barquettes sans attendre.

Cuisson: 10 minutes environ au milieu du four préalablement chauffé à 200 degrés.

Pour aller plus vite: utiliser de la pâte sablée du commerce.

Conseils pratiques
- Pétrir très légèrement avec les mains chaudes la pâte sortant du réfrigérateur: elle devient tout de suite plus souple.
- Pour travailler plus rationnellement, abaisser toutes les portions de pâte les unes après les autres et découper les barquettes. Garder au réfrigérateur dans de la feuille transparente jusqu'au moment de garnir les moules. Si la pâte est alors devenue un peu trop ferme, il suffira de la laisser un moment à la température ambiante avant de la poser dans les moules.

Préparation: les barquettes cuites et refroidies se conservent 1 semaine dans une boîte. On peut aussi les surgeler.

Garniture: ½ heure environ avant de servir, garnir les barquettes de crème pâtissière à la vanille (voir page 105) et de fruits de saison, qu'on peut à volonté badigeonner de gelée de framboise, de groseille ou de coing, légèrement diluée et chaude.

Feuillantines aux amandes fourrées

Photo pages 106/107

(La recette est prévue pour 12 feuillantines fourrées.)

1 paquet de pâte feuilletée (450 g env.)	couper la pâte en deux, abaisser chaque moitié en formant un rectangle de 30 × 44 cm environ, plier une fois dans la longueur, passer légèrement le rouleau puis, à l'aide d'un emporte-pièce ovale à bords dentelés, long de 14,5 cm environ, découper 6 feuillantines et les poser sur une plaque*
1 jaune d'œuf 1 c. à café d'eau	battre en omelette, badigeonner délicatement les feuillantines, mettre 15 minutes environ au frais

Cuisson: 15 minutes environ sur la grille inférieure du four préalablement chauffé à 200 degrés. Détacher alors au couteau la moitié supérieure de chaque feuillantine et faire sécher les deux moitiés, côté coupé vers le haut, sur la grille supérieure du four légèrement entrouvert, pendant 2 minutes environ.

Conseil pratique
Découper des rondelles ou des carrés au lieu de feuillantines.

Préparation: on peut cuire les feuillantines 1 ou 2 jours à l'avance. Laisser refroidir et conserver dans une boîte. Remettre 5 minutes au four préchauffé à 200 degrés.

Crème à l'orange 4 c. à soupe de jus d'orange 1½ c. à soupe de Grand Marnier 2 à 3 c. à soupe de sucre 4 jaunes d'œufs 60 g de margarine Planta ou de beurre	chauffer à feu moyen dans une casserole en acier inoxydable, en fouettant sans arrêt jusqu'à ce que le mélange blanchisse et s'épaississe. Eloigner du feu, mettre la casserole dans un bain d'eau froide et continuer à fouetter pendant 1 minute environ. Réserver la crème au frais. Il suffira de l'assouplir au moment de l'utiliser
Garniture 1 noisette de crème par feuillantine	poser au centre de la moitié supérieure de chaque feuillantine
amandes effilées	poser 5 effilures sur chaque noisette de crème pour former les pétales d'une fleur
1 c. à soupe de crème	napper la moitié inférieure des feuillantines
1 à 2 oranges	éplucher, couper en quartiers minces, les ranger deux par deux sur la crème et poser les moitiés supérieures garnies dessus

Préparation: la crème se conserve 1 jour au réfrigérateur.

* Utiliser le reste de pâte pour confectionner des cœurs de France p. ex.

Tartelettes aux mûres

Photo ▶

(Les proportions sont calculées pour 9 tartelettes cuites dans la plaque à tartelettes Betty Bossi.)

Pâte sablée

150 g de farine ¼ c. à café de sel 2 c. à soupe de sucre un peu de zeste de citron râpé	bien mélanger dans une terrine
75 g de margarine Planta ou de beurre	couper en morceaux et amalgamer du bout des doigts à la farine pour obtenir un appareil friable
½ œuf battu	ajouter, travailler à la cuiller de bois jusqu'à ce que l'appareil soit compact. Rassembler rapidement à la main en une pâte souple. Mettre au frais ½ journée au moins

Moulage: abaisser la pâte sur 2 à 3 mm d'épaisseur (voir le moulage des barquettes, page 108), découper à l'emporte-pièce des rondelles de 9 cm de diamètre, foncer les moules graissés, mettre un moment au frais.

Farce

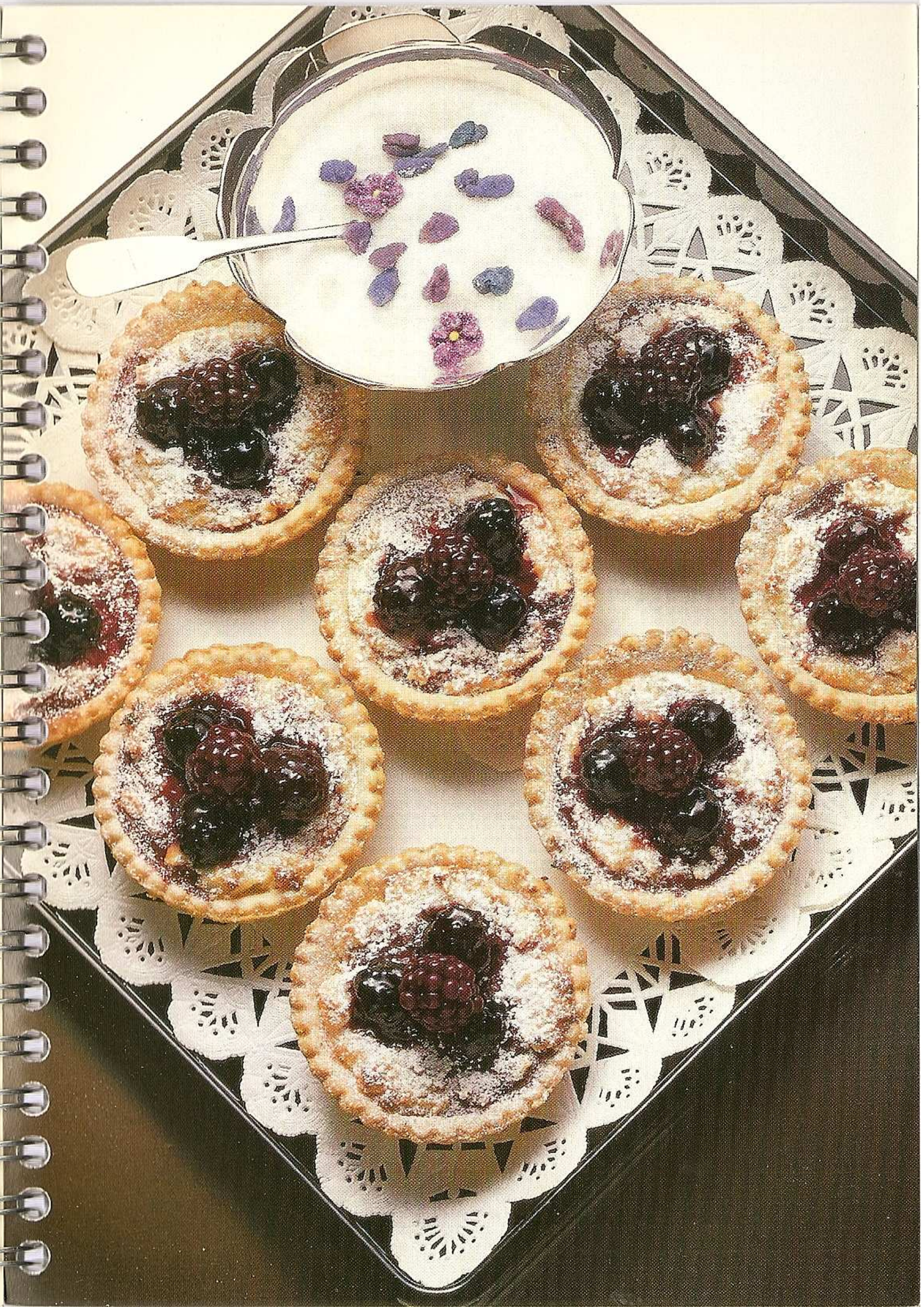
1 œuf 50 g de sucre ½ citron, un peu de zeste râpé et 1 c. à soupe de jus	fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse
1 barquette de séré de crème ou mi-gras (150 g)	incorporer
50 g d'amandes mondées moulues 75 g de noix de coco râpée 1 c. à café de Maïzéna	mélanger le tout, incorporer à l'appareil au séré, laisser reposer ½ heure environ. Répartir la farce dans les moules foncés
200 à 300 g de mûres	enfoncer légèrement dans la crème et faire cuire les tartelettes sans attendre

Cuisson: 30 minutes environ sur la grille inférieure du four préalablement chauffé à 200 degrés. Saupoudrer les tartelettes cuites de sucre glace tamisé et badigeonner les fruits de gelée de mûre légèrement diluée.

Conseil pratique

Remplacer les mûres par des griottes ou des groseilles rouges. On mélangera ces dernières à l'appareil.

Préparation: on peut préparer la pâte sablée et la farce la veille. Il est aussi parfaitement possible de foncer les moules un jour à l'avance. On les remplira de farce au moment de glisser au four.



Desserts éblouissants

Il est des desserts qui, rien que par leur taille, font des étincelles. Ce sont de véritables merveilles qui provoquent l'admiration des convives et valent mille compliments à la cuisinière. Ceux que nous vous proposons peuvent terminer un repas en beauté ou constituer la pièce maîtresse d'une petite réception.

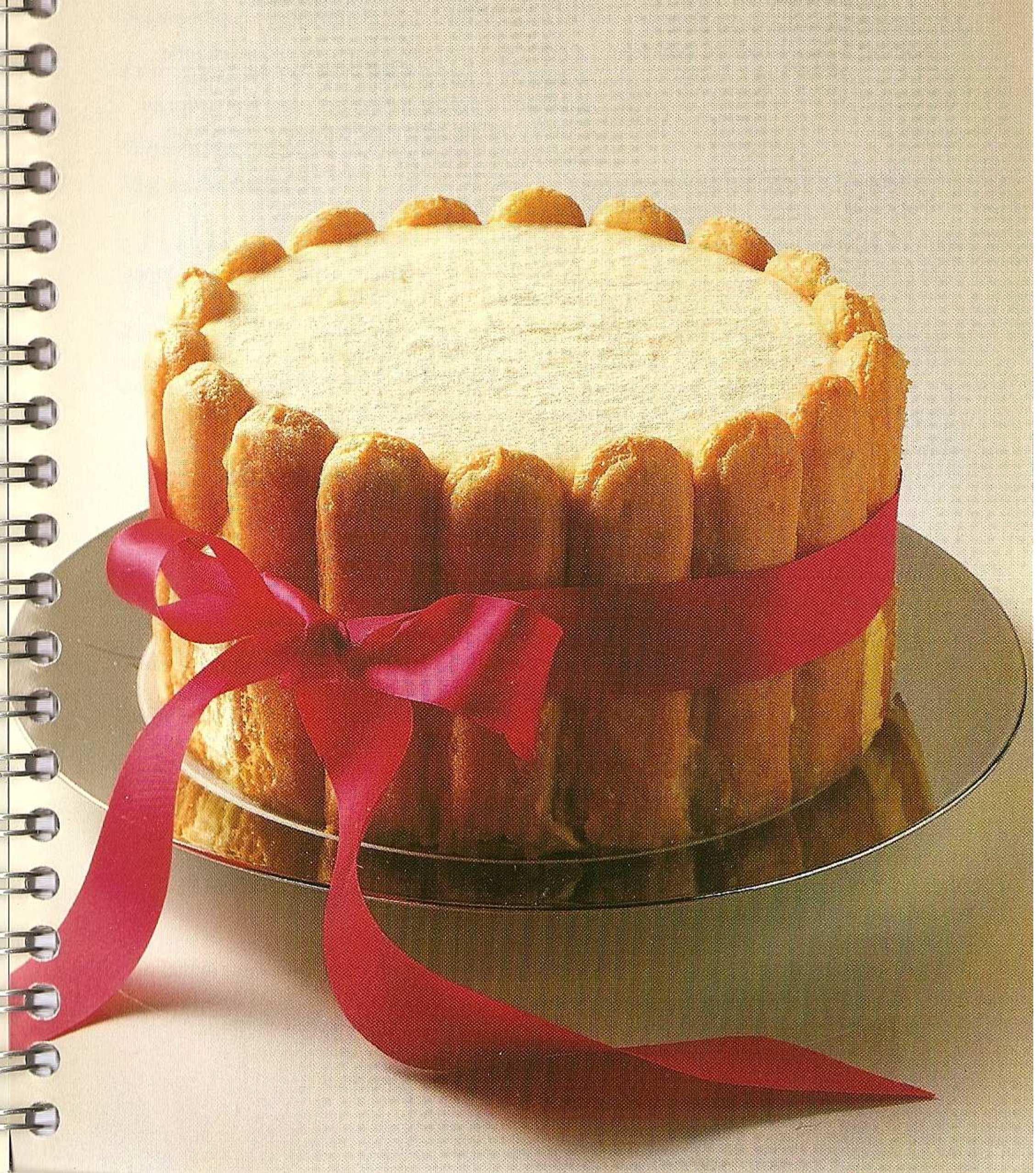


Photo ▶ Charlotte aux abricots (p. 114)

Charlotte aux abricots

Photo page 113

500 g d'abricots dénoyautés	mettre dans une casserole
½ dl d'eau 2 c. à soupe de jus de citron 5 c. à soupe de sucre	ajouter, cuire à petit feu jusqu'à ce que les abricots soient tendres, verser le jus dans une assiette et réduire les fruits en purée
6 feuilles de gélatine trempées un moment à l'eau froide et égouttées	ajouter en fouettant à la purée encore chaude, passer au tamis et laisser reposer 20 minutes environ: la crème commence alors à prendre au bord. Pendant ce temps, tapisser le moule de biscuits
2 c. à soupe d'abricotine (eau-de-vie d'abricot)	ajouter au jus réservé
200 g de grandes pèlerines (11 cm env.)	en imbiber une quinzaine de jus alcoolisé, couper 1½ cm environ à une extrémité pour qu'elles puissent tenir debout (réserver les morceaux coupés), poser l'anneau d'un moule à charnière sur un plat à tarte et le tapisser de biscuits
300 g de mascarpone	incorporer à la purée de fruits lissée au fouet
4 jaunes d'œufs 80 g de sucre glace	fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse, incorporer
1 dl de crème	fouetter, mélanger à l'appareil
2 blancs d'œufs 1 pincée de sel	battre en neige ferme
5 c. à soupe de sucre	ajouter par cuillerées aux blancs en neige, incorporer délicatement ceux-ci à l'appareil aux fruits, dont on verse la moitié dans le moule. Imbiber le reste des biscuits de jus alcoolisé et les répartir dans le moule avec les morceaux coupés, napper du reste de la mousse, lisser et mettre au frais pendant 6 heures environ

Moule: les proportions sont calculées pour l'anneau d'un moule à charnière de 20 cm de diamètre. Recouvrir l'anneau du moule de feuille protectrice.

Présentation: enlever l'anneau du moule juste avant de servir et décorer à volonté de quartiers d'abricots.

Conseil pratique

On peut aussi préparer la charlotte sans gélatine en utilisant un compotier dans lequel on la servira sans la démouler.

Préparation: le dessert se conserve 2 jours au réfrigérateur avant d'être démoulé.

La recette est prévue pour 6 à 8 personnes.

Cœur aux fraises

Photo de couverture

Ingrédients et façon de procéder: comme pour le cœur aux abricots (voir page 116), en remplaçant ceux-ci par 350 g de fraises réduites en purée et passées au tamis, additionnées de 2 cuillerées à soupe de jus de citron. Dissoudre au bain-marie, dans 2 cuillerées à soupe d'eau, les feuilles de gélatine trempées, puis les mélanger à la purée de fruits. Remplacer le yogourt aux abricots par un yogourt aux fraises.

Présentation et préparation: comme pour le cœur aux abricots.

La recette est prévue pour 6 personnes.

Variante aux zwiebacks (au lieu de pâte sablée)

80 g de zwiebacks	écraser dans un sac en plastique à l'aide du rouleau à pâtisserie, mettre dans une terrine
2 c. à soupe de sucre	ajouter
60 g de margarine Planta ou de beurre	faire fondre, ajouter et bien mélanger le tout

Comment procéder: poser le moule en cœur, sans le fond, à l'envers sur un plat à tarte, y verser l'appareil aux zwiebacks qui, soigneusement étalé et lissé, formera le fond. Napper de crème aux abricots ou aux fraises et faire prendre au réfrigérateur. Au moment de servir, étaler un linge chaud sur le moule qui s'enlèvera alors très facilement.

Cœur aux abricots

Photo ▶

Fond de pâte sablée
½ portion de pâte sablée aux amandes (voir «Barquettes», page 108) ou 125 g de pâte sablée du commerce.

Moulage: abaisser la pâte en rond sur un sachet de plastique fariné, poser le moule en cœur (voir ci-dessous) dessus, découper la pâte le long du moule. Mettre le cœur de pâte 5 minutes au congélateur, sur le plastique, puis le retourner dans le moule; enlever le plastique, piquer généreusement à la fourchette et faire cuire sans attendre.
Cuisson: 10 minutes environ au milieu du four préchauffé à 220 degrés. Laisser refroidir dans le moule posé sur une grille.

Garniture aux abricots

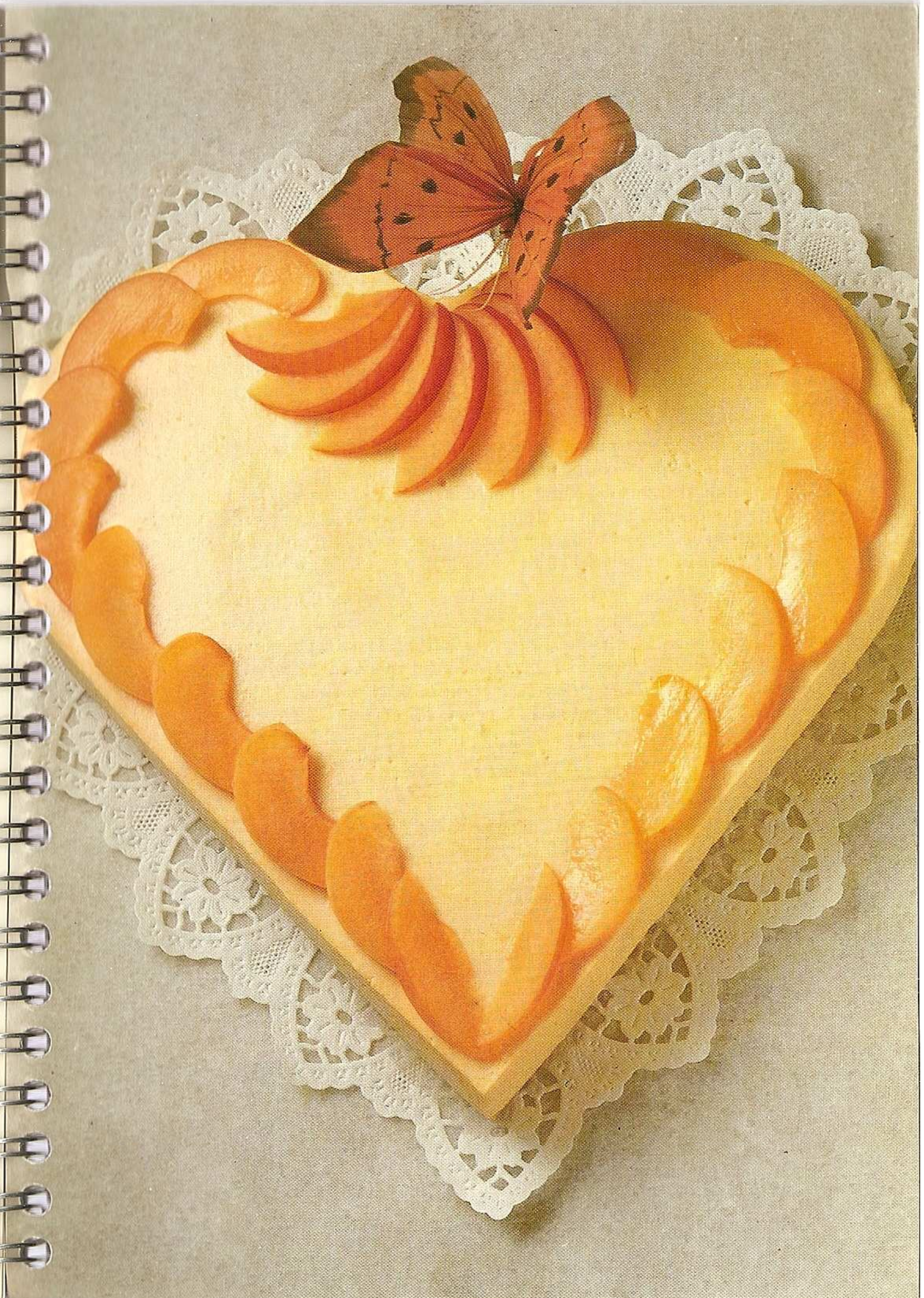
1 dl d'eau 2 c. à soupe de sucre ½ citron (jus seulement)	porter le tout à ébullition
450 g d'abricots dénoyautés	ajouter, cuire jusqu'à ce que les fruits soient tendres, égoutter et réduire en purée
6 feuilles de gélatine trempées un moment à l'eau froide et égouttées	incorporer à la purée encore chaude, passer au tamis dans un plat creux qu'on plonge ensuite dans de l'eau froide pendant 10 à 15 minutes; lisser au fouet dès que l'appareil commence à prendre au bord
2 jaunes d'œufs 60 à 80 g de sucre	fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse
2 barquettes de séré mi-gras (150 g chacune) 1 yogourt aux abricots (180 g)	ajouter, incorporer à la crème
2 blancs d'œufs 1 pincée de sel	battre en neige ferme
1 c. à soupe de sucre	ajouter, continuer à battre un moment, puis incorporer délicatement à l'appareil, verser sur le fond et lisser. Laisser prendre au réfrigérateur pendant 4 heures environ

Moule: les proportions sont calculées pour un moule en cœur à fond amovible d'un litre et demi. On peut le remplacer par un moule à charnière de 22 ou 24 cm de diamètre, qu'on tapissera de feuille protectrice.

Présentation: au moment de servir, envelopper le moule en cœur d'un linge chaud, sortir le gâteau, le poser sur un plat à tarte et enlever délicatement le fond du moule. Décorer à volonté de quartiers d'abricots.

Préparation: on peut garder le fond de pâte sablée 2 à 3 jours au frais et au sec; le cœur garni se conserve 1 jour au réfrigérateur avant d'être démoulé.

La recette est prévue pour 6 personnes.



Pavlova

Photo ▶

Il est important pour la réussite de ce merveilleux dessert de préparer la plaque et de chauffer le four avant de se mettre au travail.

5 blancs d'œufs (175 g) 1 pincée de sel	battre en neige très ferme
200 g de sucre	ajouter la moitié* aux blancs en neige et continuer à battre jusqu'à ce que l'appareil soit brillant
1 c. à café d'essence d'orange ou 1 c. à soupe de Grand Marnier 1 c. à café de vinaigre blanc	ajouter avec le reste du sucre et continuer à fouetter jusqu'à ce que le mélange soit brillant et très ferme

Moulage: couvrir une grande plaque à gâteau de papier «Blechrein», poser dessus l'anneau d'un moule à charnière de 20 cm de diamètre et le remplir de blancs en neige en tassant. A l'aide d'une spatule, détacher l'appareil du bord du moule, enlever ce dernier et lisser la surface. On peut aussi dessiner un cercle de 20 cm de diamètre sur le papier, répartir les blancs en neige dessus et lisser tout autour. De toute manière, la tourte cuira sans moule et son diamètre, en fin de cuisson, sera d'au moins 24 cm.

Cuisson: préchauffer le four à 200 degrés, puis réduire à 150 degrés au moment d'enfourner la tourte sur la grille inférieure. Après 15 à 20 minutes – la tourte doit être à peine dorée – réduire la chaleur à 120 degrés et maintenir la porte du four entrouverte avec une brochette de bois. Poursuivre la cuisson pendant 1½ à 1¾ heure. La tourte est à point lorsqu'elle est *croustillante à l'extérieur et mœlleuse à l'intérieur*. Sortir du four et laisser tiédir avant d'enlever délicatement le papier «Blechrein».

Garniture:

2 dl de demi-crème	fouetter
1 c. à café de sucre vanilliné (facultatif)	ajouter, incorporer délicatement, napper la tourte au moment de servir
400 g de fraises coupées en lamelles ou tout autre fruit de saison	garnir la tourte

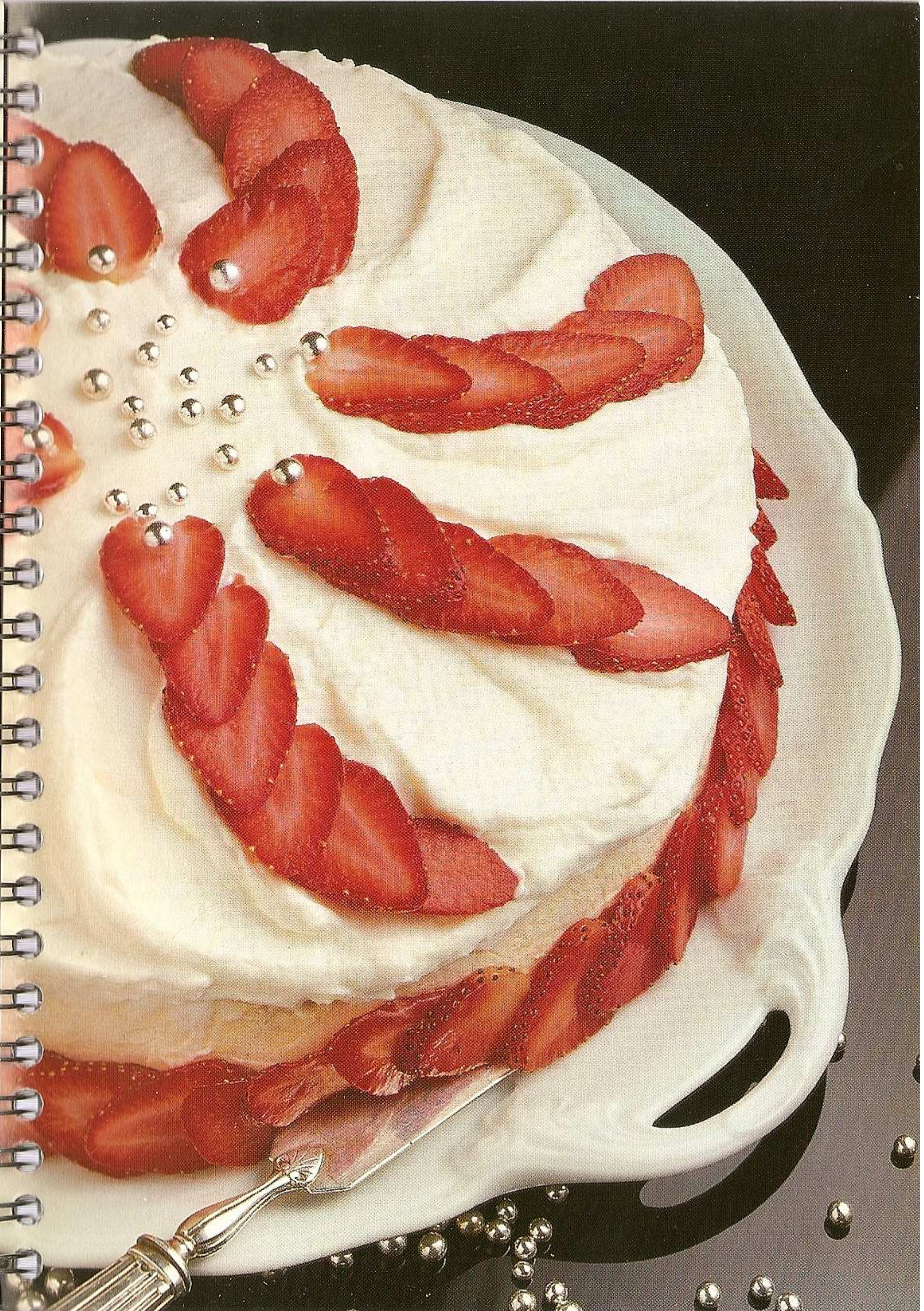
Service: on ne coupe pas la Pavlova en morceaux, mais on la sert par portions, à l'aide de deux cuillers.

Conseil pratique
Garder quelques fruits pour le décor et incorporer le reste à la crème fouettée avant d'en napper la tourte.

Préparation: on peut cuire la tourte un jour à l'avance et la garder à la température ambiante, sans la couvrir pour qu'elle reste croustillante.

La recette est prévue pour 6 personnes.

*Si on bat les blancs d'œufs à la main, il est recommandé d'incorporer le sucre par cuillerées.



Terrine de fruits

Photo ▶

Gelée de fruits

8 dl d'eau 5 c. à soupe de jus de citron 2½ dl de marasquin 125 g de sucre	porter à ébullition
18 feuilles de gélatine trempées un moment à l'eau froide et égouttées	ajouter, bien mélanger, refroidir sans laisser prendre
700 g env. de fruits parés, pêches, framboises et melon p. ex.	couper en morceaux s'il y a lieu

Comment procéder: tapisser le fond d'une terrine froide (1½ litre) d'une couche de gelée de ½ cm environ, laisser prendre, ranger une couche de fruits dessus, napper délicatement d'un peu de gelée*, laisser prendre. Ajouter alors assez de gelée pour former une couche de 1 cm environ, laisser prendre et continuer de cette manière jusqu'à épuisement des fruits et de la gelée. Soigner tout particulièrement la présentation de la dernière couche et mettre au frais pendant 4 heures au moins.

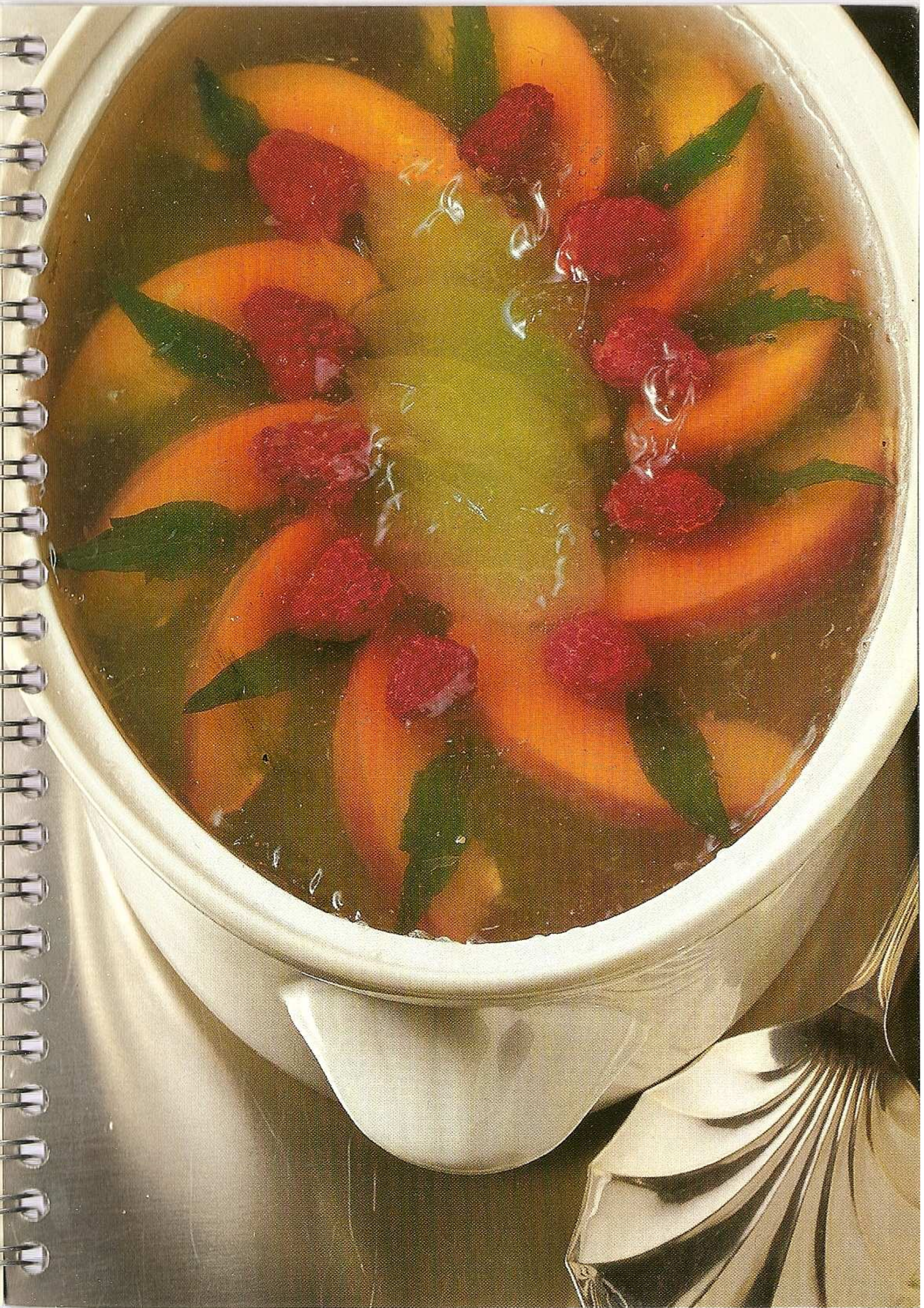
Présentation: couper la terrine de fruits en tranches. Retirer la première tranche, épaisse de 2 cm environ, avant de servir. Présenter avec un coulis de fruits ou une sauce au choix (voir pages 143 à 151), selon la composition de la terrine.

Conseils pratiques
- Les différentes couches prendront plus rapidement si on met à chaque fois la terrine au congélateur.
- Si la gelée devient trop épaisse, on la fera fondre au bain-marie.

Préparation: la terrine de fruits se conserve 2 jours au réfrigérateur.

La recette est prévue pour 6 personnes.

* Garder constamment un peu de gelée légèrement prise («gelée huileuse») dans un bain-marie froid et en napper chaque nouvelle couche de fruits qui, de cette manière, ne remonteront pas à la surface.



Kouglof glacé

Photo ▶

1 moule à kouglof ou à pouding	mettre un moment au congélateur
2 sorbets de parfum différent, citron et myrtilles p. ex. (voir pages 86 et 91)	laisser décongeler juste assez pour pouvoir battre en mousse. Les deux sorbets doivent avoir la même consistance

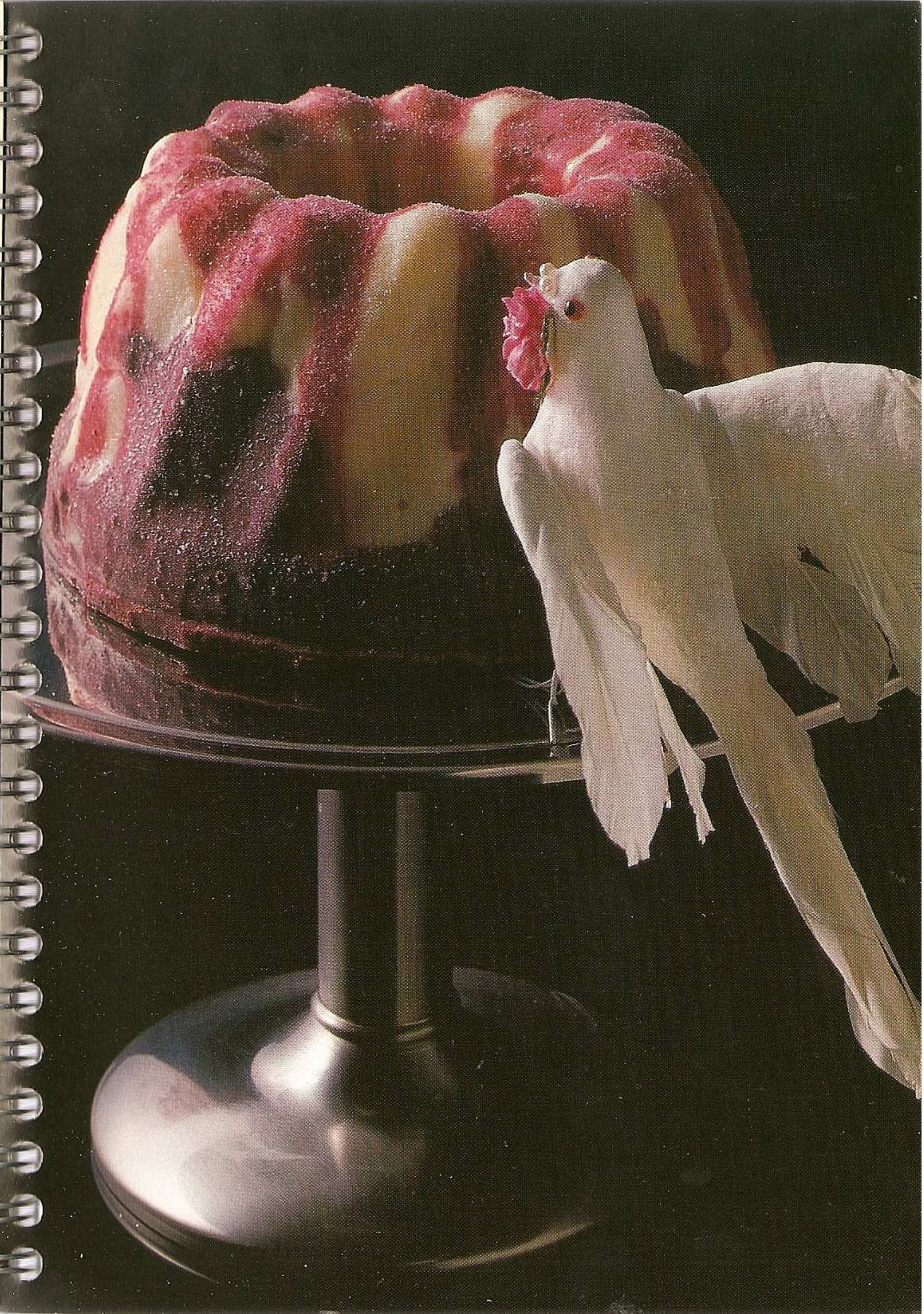
Préparation: à l'aide d'une cuiller, remplir le moule froid en alternant les deux sorbets côte à côte, jusqu'à 2 cm du bord environ. Lisser à la spatule en tassant légèrement puis, en utilisant une fourchette à viande, brasser l'appareil en spirale pour obtenir un marbrage. Il est important de travailler vite pour que les sorbets ne se mélangent pas trop. Laisser prendre 4 à 5 heures au congélateur.

Présentation: plonger rapidement le moule dans de l'eau chaude, retourner sur le plat de service et laisser ramollir le kouglof ¼ d'heure environ, selon les dimensions du moule, avant de le porter à table.

Conseil pratique
Recueillir le sorbet fondu au moment du démoulage et en arroser le kouglof pour souligner l'effet marbré.

Préparation: on peut garder le kouglof glacé quelques semaines au congélateur.

Un kouglof d'un litre environ suffit pour 6 personnes.



Tourte glacée à l'orange

Photo ▶

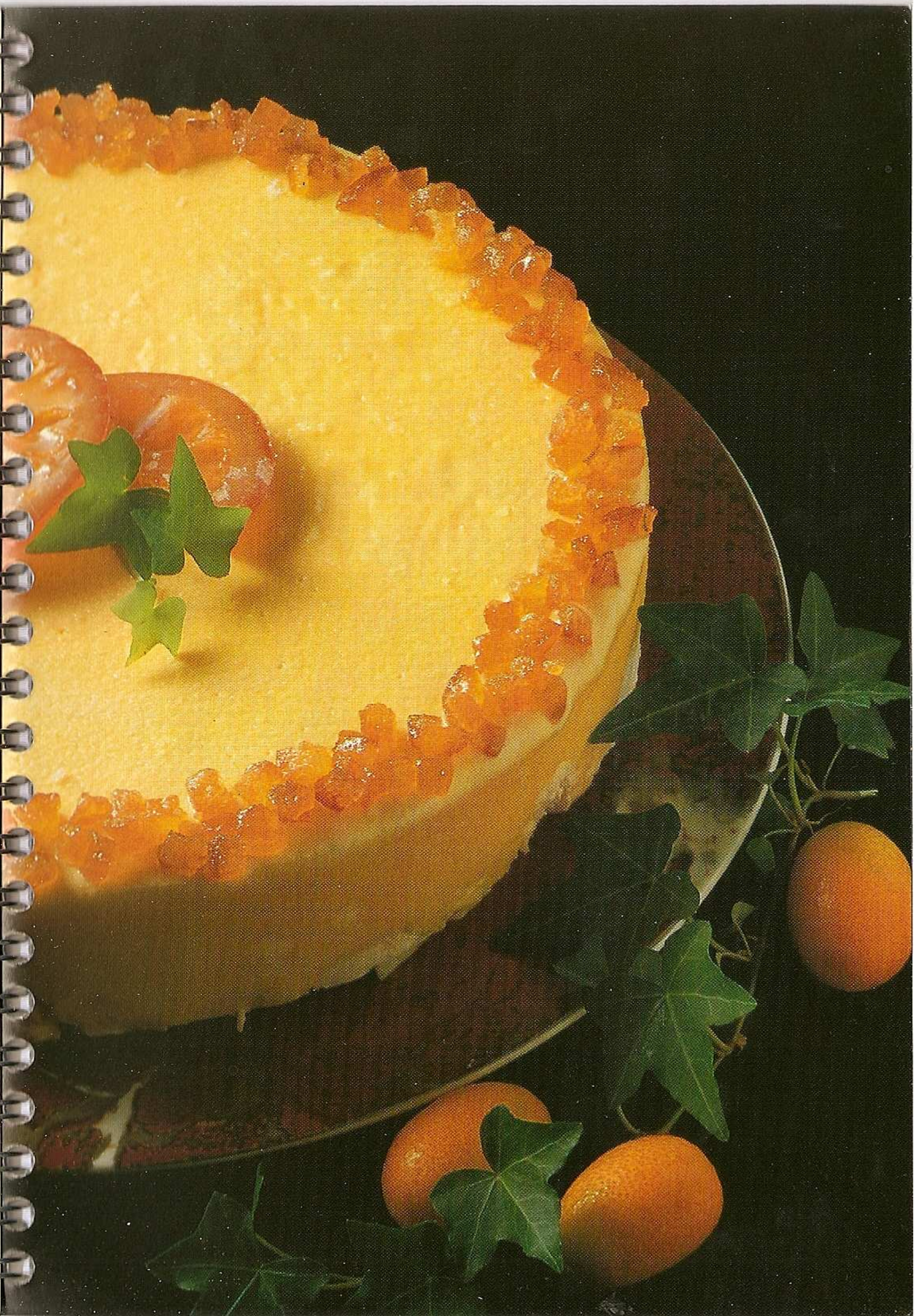
150 g d'écorce d'orange confite coupée en petits dés 5 c. à soupe de Grand Marnier	laisser macérer quelques heures à couvert, égoutter et réserver
3 dl de crème	fouetter, en mettre les deux tiers au frais
100 g de coques de meringue grossièrement émiettées	mélanger au dernier tiers de la crème et au Grand Marnier, verser dans le moule préparé, lisser et mettre au congélateur pendant 1 heure au moins
1 double portion de sorbet à l'orange (voir page 92)	laisser décongeler un moment et travailler en mousse
2. c. à soupe de sucre glace	ajouter au sorbet avec la crème refroidie, verser immédiatement sur le fond de meringue, lisser et faire prendre la tourte au congélateur pendant 4 à 5 heures. Semer les dés d'écorce d'orange confite sur la tourte après 1 heure

Moule: les proportions sont calculées pour l'anneau d'un moule à charnière de 24 cm de diamètre. On utilisera de préférence un moule à revêtement antiadhésif. Si le moule est égratigné ou sans revêtement, le tapisser de feuille protectrice. Poser l'anneau sur un plat à tarte avant de le remplir. On peut aussi utiliser un moule à charnière avec le fond qu'on tapissera de papier «Blechrein» avant de verser l'appareil.

Présentation: mettre la tourte surgelée au réfrigérateur ¾ d'heure environ avant de servir. Avant de la découper, détacher le bord et enlever l'anneau du moule.

Préparation: le dessert se conserve 1 mois au moins au congélateur. Dès que la tourte est congelée, on la retirera du moule et on la conservera dans de la feuille protectrice pour pouvoir disposer du moule.

La recette est prévue pour 6 à 8 personnes.



King Edward's Trifle

Photo ▶

100 g env. de pèlerines	tapisser le fond d'un compotier, en coupant le cas échéant quelques biscuits en deux pour en recouvrir le bord du plat
1 dl de xérès doux	arroser les biscuits

Farce

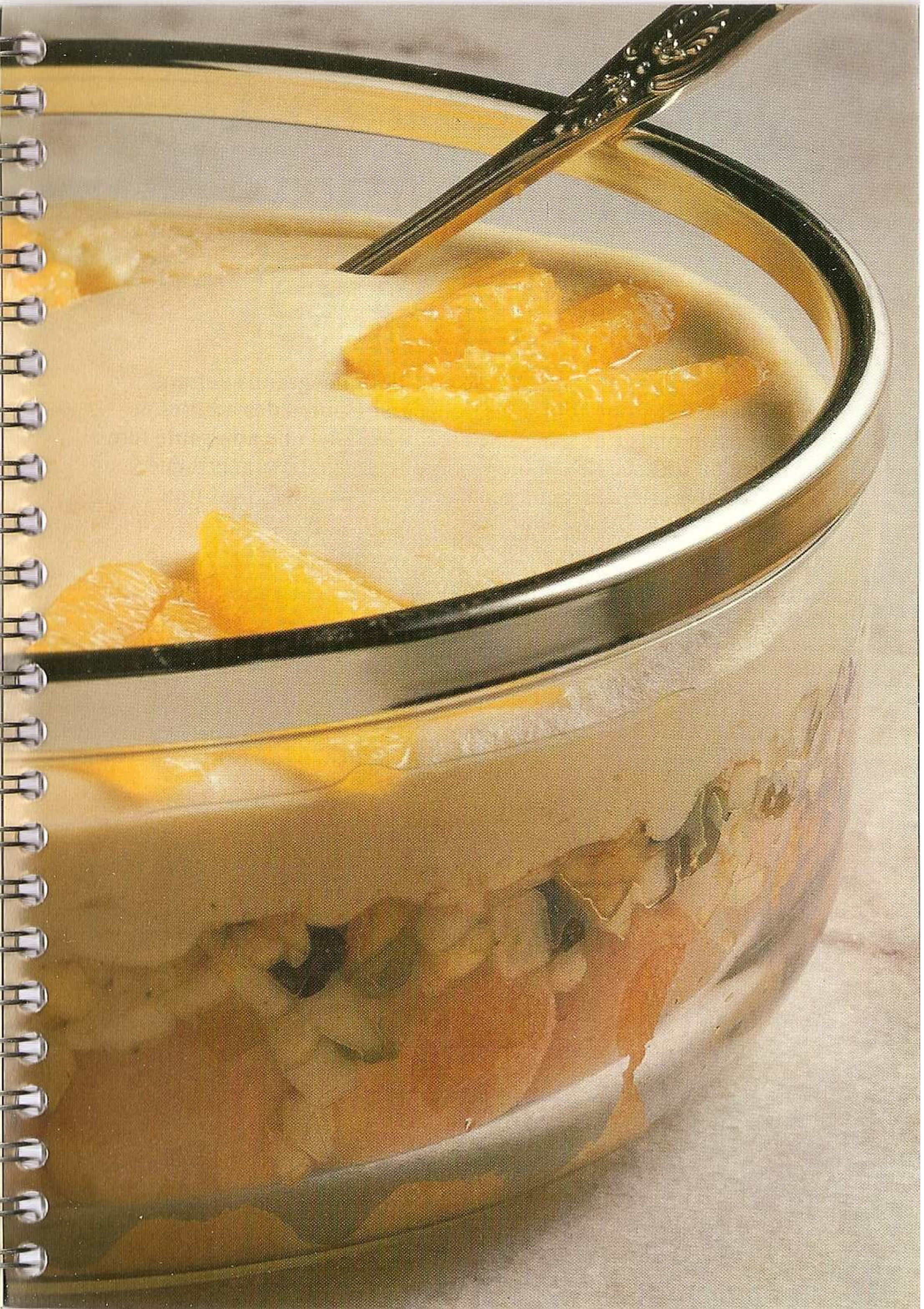
100 g de raisins secs noirs 50 g d'écorce d'orange confite coupée en dés 2 c. à soupe d'amandes mondées et hachées ½ c. à café de cannelle 1 pointe de couteau de clou de girofle en poudre 1 pointe de couteau de macis ou de muscade	bien mélanger le tout
4 c. à soupe de jus de citron 4 c. à soupe de confiture d'oranges	ajouter, mélanger
2 pommes (300 g env.)	peler et vider, couper en petits dés, ajouter, bien mélanger le tout et verser sur les biscuits en tassant légèrement

Crème aux xérès

1½ dl de xérès doux 4 jaunes d'œufs 3 c. à soupe de sucre	mélanger dans une petite casserole en acier inoxydable, puis amener à un point voisin de l'ébullition en fouettant sans arrêt; éloigner la casserole du feu et continuer à fouetter pendant 2 minutes
3 feuilles de gélatine trempées un moment à l'eau froide et égouttées	ajouter en fouettant, passer au tamis dans un plat creux qu'on plonge ensuite dans de l'eau froide pendant 15 à 20 minutes; dès que la crème commence à prendre au bord, la lisser au fouet
2 dl de crème ou de demi-crème	fouetter et incorporer sans attendre
4 blancs d'œufs 1 pincée de sel	battre en neige ferme
2 c. à soupe de sucre	ajouter aux blancs en neige, continuer à battre un moment, puis incorporer à la crème à l'aide d'une spatule en caoutchouc; verser sur la farce et mettre au frais pendant 12 heures au moins

Présentation: garnir à volonté de quartiers d'oranges.

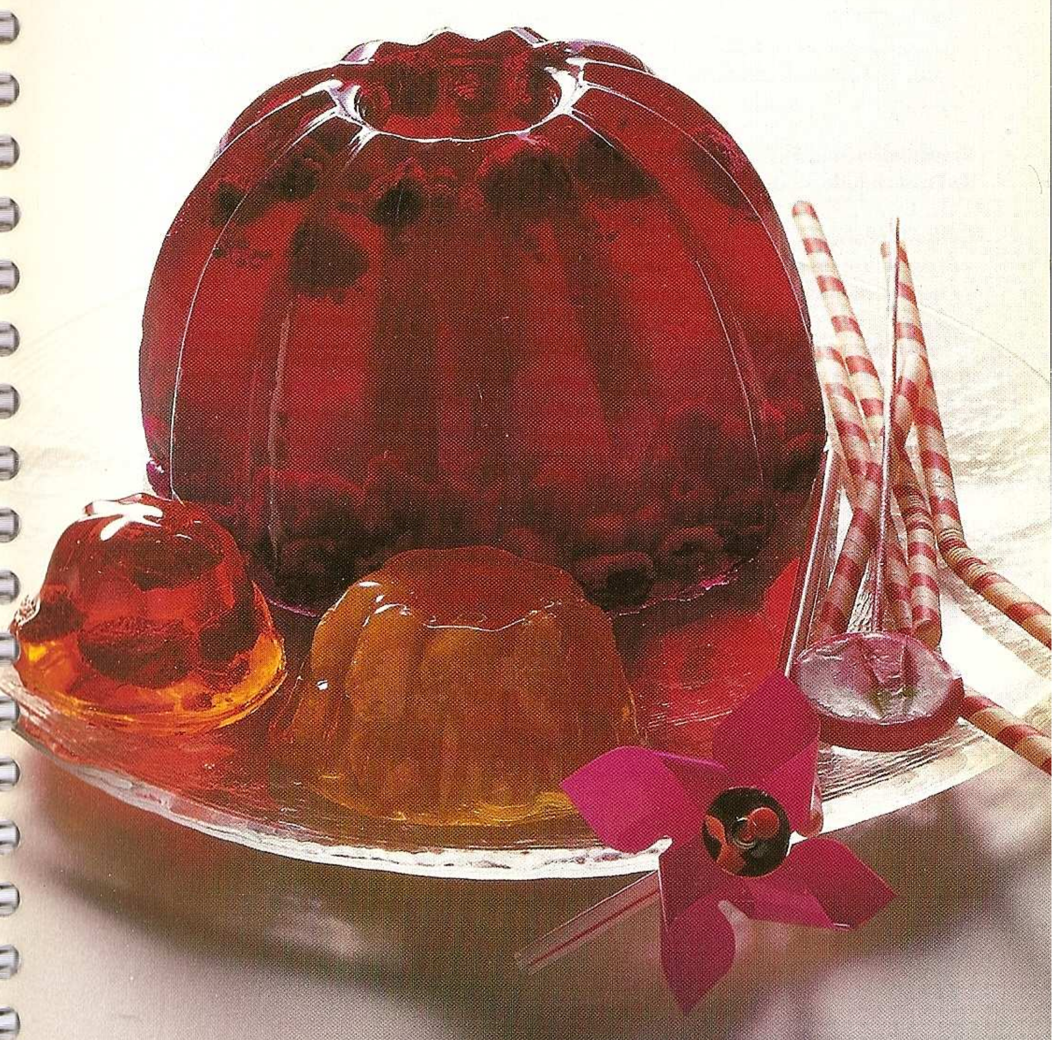
Préparation: on peut conserver le dessert 2 jours au réfrigérateur.
La recette est prévue pour 6 personnes.



Petits enfants, grands enfants… il n'y a pas d'âge pour adorer les douceurs! Et bien des adultes ne résistent pas au plaisir de plonger leur cuiller dans une amusante tête de nègre ou de spéculer sur ce que cache un chapeau meringué. Les recettes ci-après n'en conviennent pas moins avant tout pour les goûters d'enfants.

Photo ▶ Gelées aux fruits (p. 130)

Les desserts dont rêvent les enfants



Gelées aux fruits

Photo page 129

1 paquet de dessert à la gélatine parfumé aux fruits, Bird's Jelly de Luxe (132 g) p. ex.	choisir le parfum désiré en tenant compte des fruits composant la garniture
2½ dl d'eau	porter à ébullition dans une casserole, ajouter le dessert à la gélatine, mélanger jusqu'à ce que le produit soit entièrement dissous, retirer la casserole du feu
300 à 400 g de baies, de cerises dénoyautées ou de fruits au sirop égouttés et éventuellement coupés en morceaux	ajouter à la gelée liquide, bien mélanger et verser sans attendre dans des tasses ou des petits moules* rincés à l'eau froide; laisser prendre pendant 2 à 3 heures

Présentation: avant de démouler, détacher le bord et plonger les moules un instant dans de l'eau chaude. Garnir à volonté de fruits ou de crème fouettée.

Conseils pratiques
- Si on utilise un grand moule, on laissera prendre la gelée pendant 4 à 5 heures.
- On se contentera de laisser légèrement décongeler les fruits surgelés.

Préparation: les gelées aux fruits se conservent 1 jour au réfrigérateur. On les démoulera au moment de servir.

La recette est prévue pour 4 à 6 enfants.

*Les moules en métal sans revêtement ne conviennent pas.

Têtes de nègre

Photo page 133 (en haut à gauche)

8 dl de lait 2 c. à soupe de cacao 200 g de chocolat noir concassé	porter à ébullition en remuant de temps à autre
80 g de Maïzéna 2 dl de lait	mélanger, verser en fouettant dans le chocolat chaud, baisser le feu et laisser cuire 2 minutes en remuant sans arrêt
2 à 3 c. à soupe de sucre	ajouter, verser sans attendre dans des petits moules rincés à l'eau froide, lisser la surface, laisser refroidir, puis faire prendre pendant 2 à 3 heures au réfrigérateur

Présentation: démouler au moment de servir et saupoudrer à volonté de cacao ou de chocolat en poudre avant de décorer de chocolat granulé, de smarties, de grains de sucre multicolores et de crème.

Préparation: on peut garder les moules 1 jour dans le réfrigérateur. Démouler et décorer au moment de servir.

La recette est prévue pour 6 à 8 enfants.

Hanneton rose

Photo ▶ (en bas à gauche)

800 g de mûres	en réserver 100 g environ
1 citron, jus seulement	arroser les mûres, réduire en purée et passer au tamis
3 dl de purée de mûres	verser dans un saladier, mettre le reste au frais
2 jaunes d'œufs 150 g de lait condensé sucré	incorporer à la purée
6 feuilles de gélatine trempées un moment à l'eau froide et égouttées	dissoudre au bain-marie dans 2 cuillerées à soupe d'eau, puis mélanger en fouettant à la purée de mûres; mettre 10 minutes environ au frais, jusqu'à ce que la crème commence à prendre au bord, lisser au fouet, ajouter les baies réservées
2 blancs d'œufs 1 pincée de sel	battre en neige ferme
2 c. à soupe de sucre	ajouter en continuant à battre, puis incorporer délicatement à l'appareil aux mûres; verser dans un moule d'un litre au moins, rincé à l'eau froide, laisser prendre au réfrigérateur pendant 4 heures environ, puis démouler sur le plat de service

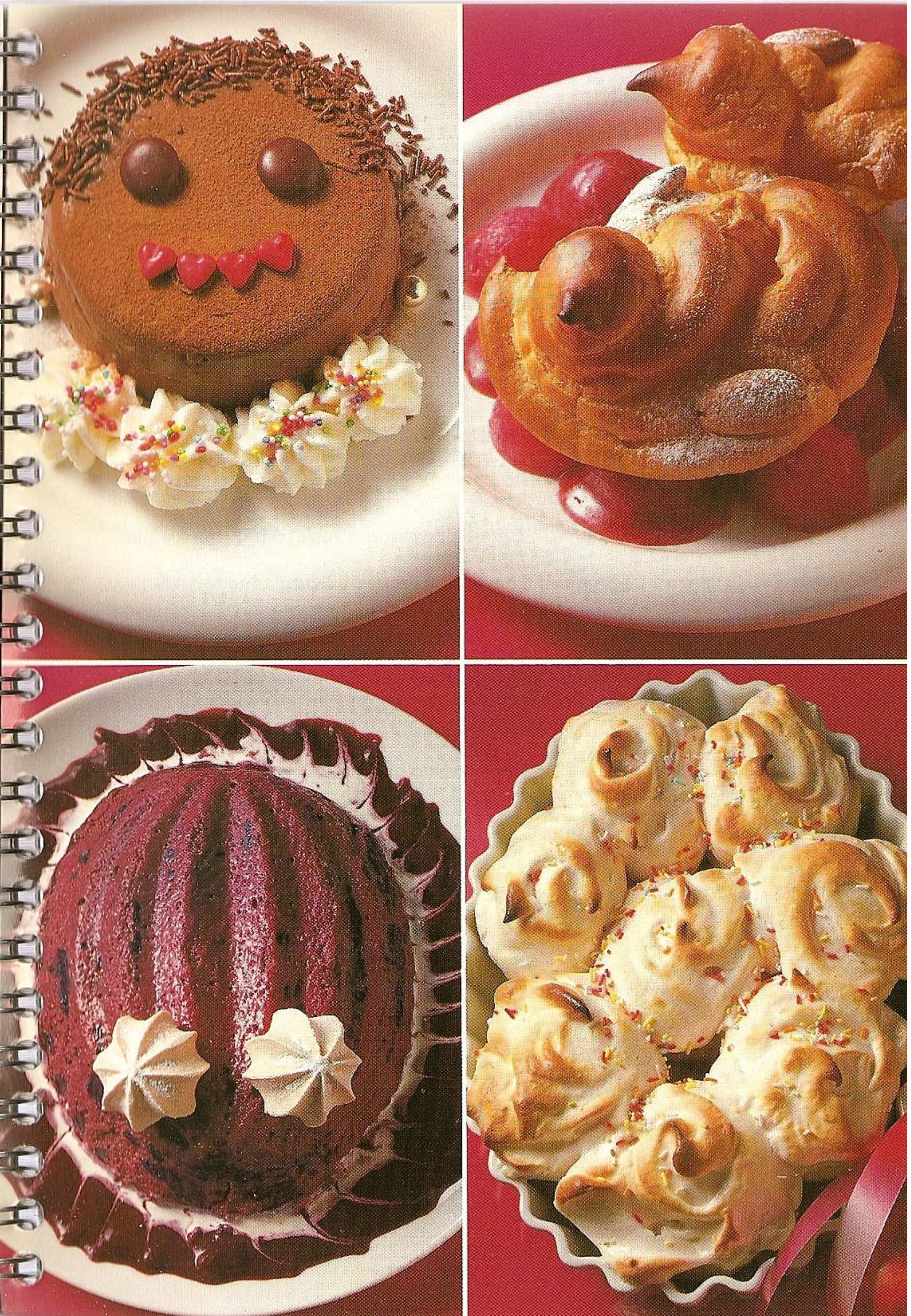
Décor

le reste de la purée de mûres 2 à 3 c. à soupe de sucre	mélanger, verser autour du hanneton
½ dl de demi-crème liquide	verser sur la purée de mûres et mélanger à l'aide d'une brochette de bois pour obtenir un marbrage
2 mini-meringues	poser à l'emplacement des yeux

Conseil pratique
Remplacer les mûres par des myrtilles.

Préparation: le hanneton et la purée se conservent 1 jour au réfrigérateur, mais pas dans un moule en métal. Démouler et décorer juste avant de servir. Les moules métalliques sans revêtement ne conviennent pas.

La recette est prévue pour 4 à 6 enfants.



Hanneton rose (en bas à gauche)
Têtes de nègre, en haut à gauche (p. 131)
Moineaux en pâte à chou, en haut à droite (p. 134)
Boules de neige, en bas à droite (p. 135)

Moineaux en pâte à chou

Photo page 133 (en haute à droite)

Pâte à chou (pour 8 gros oiseaux et 8 petits)
3½ dl d'eau
80 g de margarine Planta ou de beurre
¼ c. à café de sel
3 c. à soupe de sucre — porter à ébullition, éteindre la plaque ou mettre le gaz en veilleuse

180 g de farine — ajouter en une fois, mélanger vigoureusement jusqu'à ce que la pâte souple et homogène se détache de la casserole. Eloigner du feu

4 à 5 œufs, selon grosseur — battre un à un et incorporer à la pâte chaude en veillant à bien la lisser entre chaque œuf

Moulage: verser la pâte dans une poche munie d'une grosse douille lisse. En travaillant de l'extérieur vers l'intérieur, former, sur une plaque tapissée de papier «Blechrein», des spirales ovales se terminant en pointe pour simuler le bec. Dimensions des spirales: 8 × 5 cm et 5 × 3,5 cm environ.

2 amandes mondées par moineau — enfoncer de part et d'autre pour former les ailes

Cuisson: 35 à 40 minutes sur la grille inférieure du four préalablement chauffé à 200 degrés. Attention: ne pas ouvrir le four pendant la cuisson.

Présentation: on peut à volonté découper aux ciseaux la moitié supérieure des oiseaux qu'on fourre de crème pâtissière à la vanille, de crème frangipane (voir pages 105 et 104), ou de crème fouettée sucrée. Saupoudrer de sucre glace et présenter sur une boule de sorbet.

Préparation: dans un endroit frais et sec, les moineaux en pâte à chou cuits se conservent 1 ou 2 jours. On les garnira au moment de servir.

Boules de neige

Photo page 133 (en bas à droite)

3 grosses pommes, pommes cloches, Golden Delicious ou Kidd's Orange p. ex. — éplucher, couper en deux dans la longueur, retirer le cœur

3 dl de jus de pomme — porter à ébullition, y plonger immédatement les pommes, côté coupé vers le bas, et cuire jusqu'à ce que les fruits soient tendres en les retournant de temps à autre; égoutter et mettre au frais

6 boules de glace à la vanille ou de sorbet au citron — remettre les boules au congélateur pour qu'elles soient bien fermes

Meringue
200 g de gelée de coing — liquéfier éventuellement au bain-marie, mais sans chauffer, lisser

3 blancs d'œufs — battre en neige ferme

1 sachet de sucre vanilliné — ajouter, continuer à battre un moment, puis incorporer la gelée de coing par cuillerées

Décor
les pommes refroidies — ranger dans un plat à gratin, côté coupé vers le haut

1 c. à soupe de sucre à la cannelle — saupoudrer les pommes

les boules de glace — poser sur les moitiés de pommes

la meringue — couvrir entièrement les boules de glace pour qu'elles ne fondent pas trop rapidement

Pour gratiner: 4 minutes environ au milieu du four préalablement chauffé à 250 degrés. Servir sans attendre.

Conseil pratique
Remplacer la cannelle qui parfume le sucre par un peu de gingembre ou de muscade, tout spécialement si le dessert est destiné à des adultes.

Préparation: les pommes cuites se conservent 1 jour au réfrigérateur, mais la meringue ½ heure seulement. On veillera à la mélanger délicatement juste avant de s'en servir.

La recette est prévue pour 6 enfants.

Croûtes aux fruits

Photo ▶

12 à 16 tranches de pain brioché* margarine Planta ou beurre	tartiner parcimonieusement d'un côté avant de faire griller 10 minutes environ au milieu du four préalablement chauffé à 200 degrés, laisser refroidir
1 portion de crème pâtissière à la vanille (voir page 105)	napper les tranches de pain, lisser
fruits selon les goûts et la saison	garnir les croûtes
gelée de groseille, de framboise ou de coing, légèrement diluée	chauffer, badigeonner les fruits

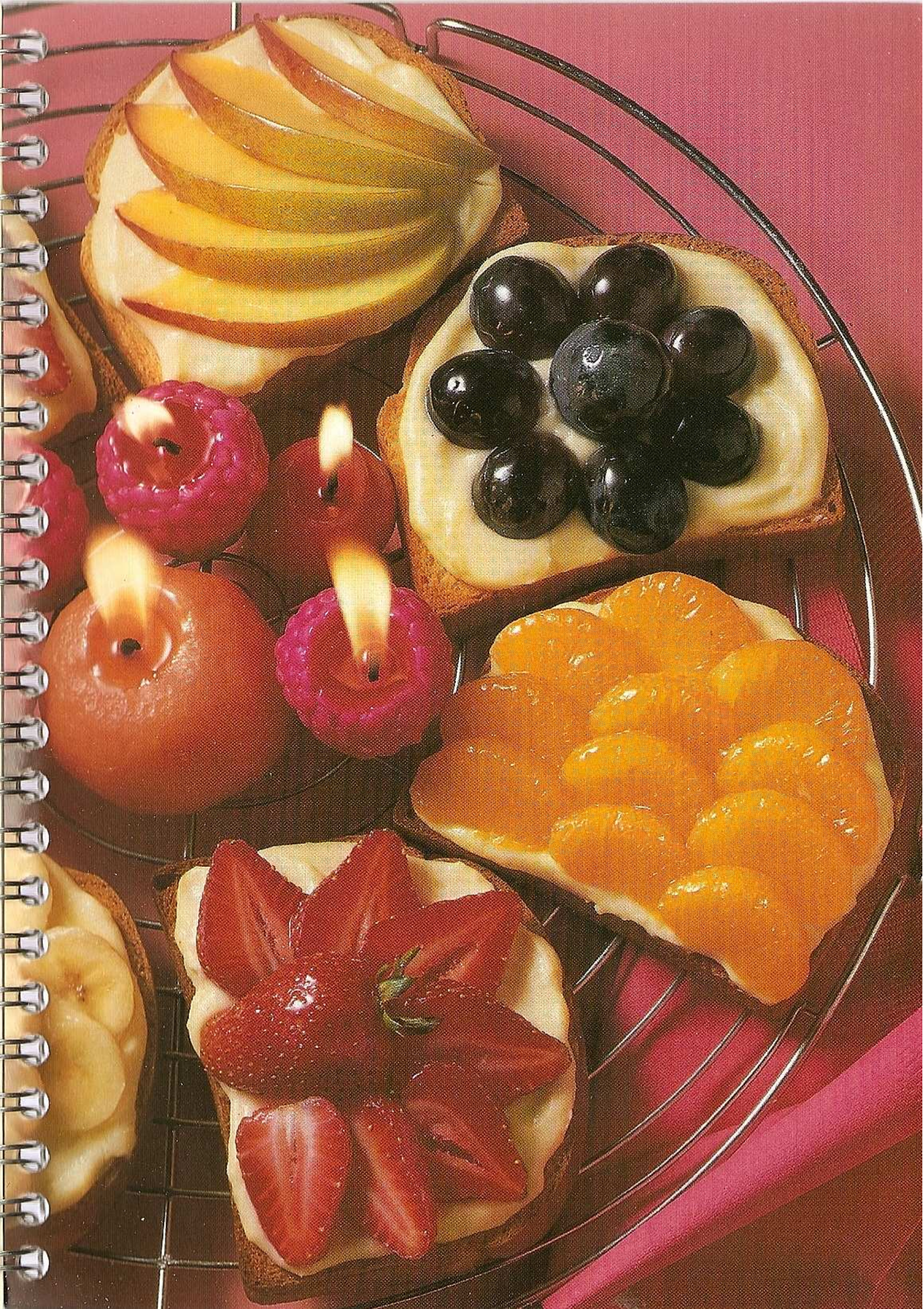
Présentation: on peut garnir les croûtes de crème fouettée ou présenter séparément de la demi-crème fouettée.

Pour aller plus vite: remplacer le pain brioché grillé par des zwiebacks.

Préparation: selon les fruits utilisés, les croûtes se conservent 1 ou 2 heures au réfrigérateur.

La recette est prévue pour 6 enfants.

*En saison, on trouve dans certaines boulangeries un pain brioché appelé «einback». Il suffira alors d'en acheter 6 à 8 morceaux et de les couper en deux dans l'épaisseur.



Tourte au pouding

Photo ►

1 kg de pommes un peu de liquide sucre à volonté	préparer une compote de pommes épaisse, laisser refroidir
12 zwiebacks environ, selon leur taille	pour le fond de la tourte et les couches intermédiaires
2 × 5 dl de lait pouding à la vanille et au chocolat: 1 sachet de chaque sorte*	préparer selon le mode d'emploi et laisser tiédir (commencer par le pouding à la vanille et préparer ensuite celui au chocolat)

Moule: les proportions sont calculées pour l'anneau d'un moule à charnière de 24 cm de diamètre. On le chemisera de feuille protectrice avant de le poser sur un plat à tarte.

Comment procéder: ranger la moitié des zwiebacks dans le moule, napper de la moitié de la compote de pommes, puis de pouding à la vanille, avant de laisser prendre au réfrigérateur. Remplir ensuite le moule avec le reste des zwiebacks et de la compote ainsi que le pouding au chocolat préparé entretemps et légèrement refroidi. Laisser prendre le tout au réfrigérateur pendant 3 à 4 heures, enlever l'anneau du moule.

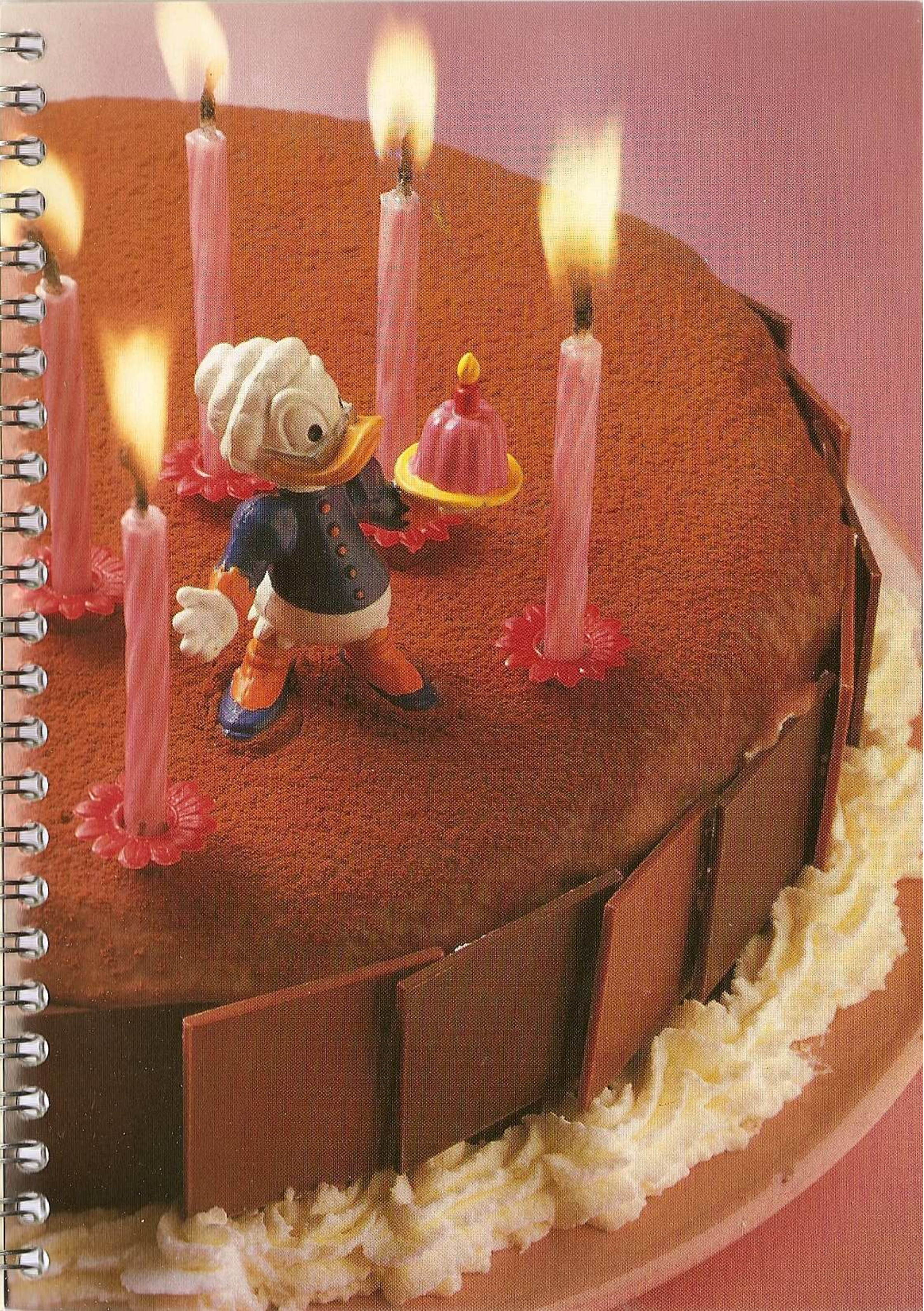
Décor

cacao	tamiser sur la tourte
2 dl de crème	fouetter
fines plaquettes de chocolat, «Extra minces» de Lindt p. ex.	coller tout autour de la tourte avec un peu de crème, utiliser le reste pour décorer

Préparation: la tourte au pouding se conserve 1 jour au réfrigérateur. On enlèvera l'anneau du moule au moment de la décorer, juste avant de servir.

La recette est prévue pour 6 à 8 enfants.

* Les produits qu'on mélange à froid, sans cuisson, ne conviennent pas.



La tourte glacée des enfants gâtés

Photo ▶

1 biscuit préparé dans le moule en rosace ou dans le moule en cœur

Glaçage

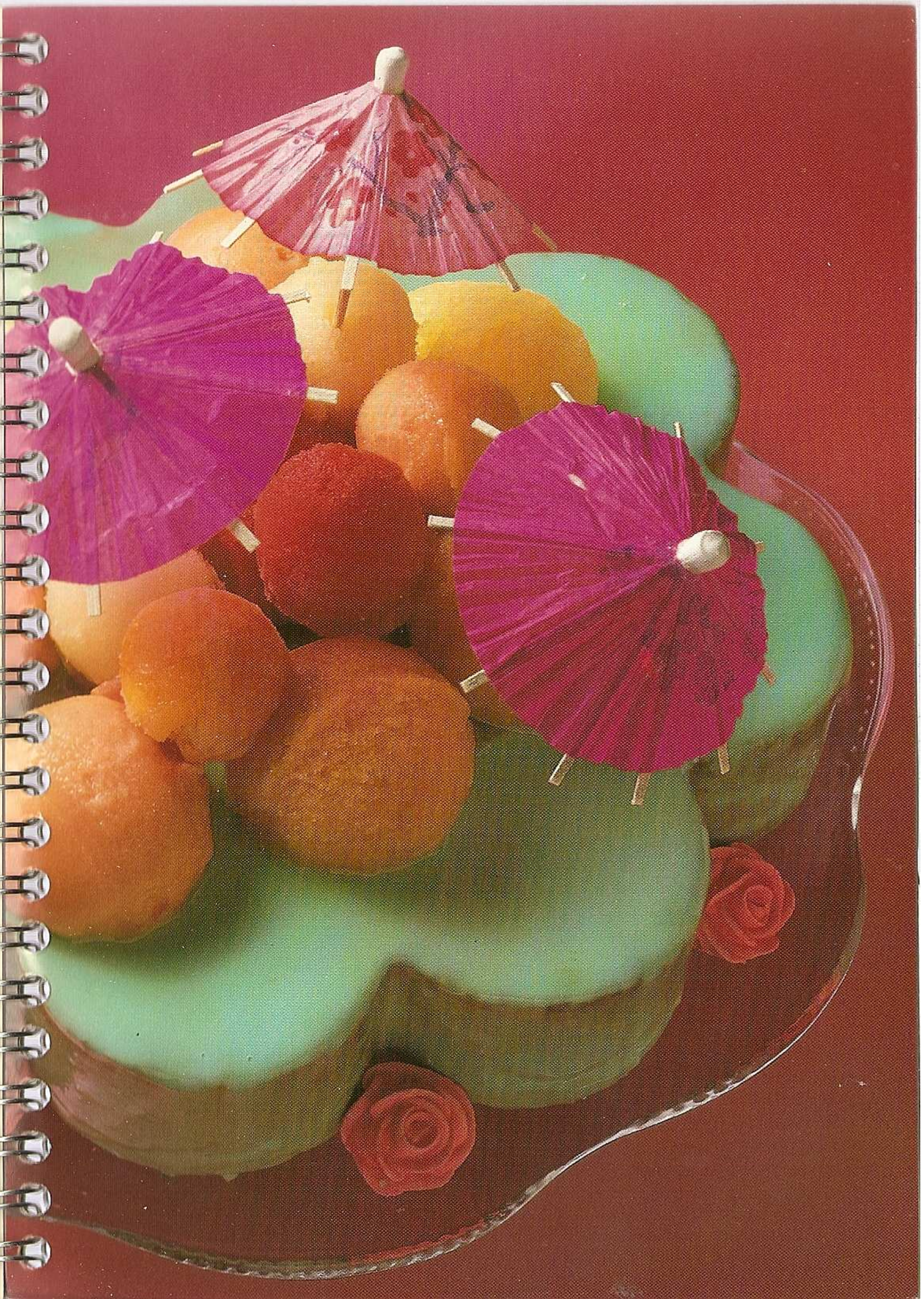
350 g de sucre glace	tamiser dans une terrine
2 c. à soupe de jus de citron 3 à 4 c. à soupe d'eau 2 à 3 gouttes de colorant alimentaire vert	ajouter, mélanger délicatement le tout en évitant les bulles d'air. Le glaçage doit être juste assez épais pour napper le dos d'une cuiller. Verser tout le glaçage au centre du biscuit qu'on remue ensuite délicatement pour napper toute la surface et les bords. Laisser durcir à température ambiante
sorbets au choix (voir pages 84 à 92)	former des boules de différentes grosseurs qu'on remet au congélateur pour qu'elles soient bien fermes, répartir sur le biscuit glacé, décorer à volonté et servir sans attendre

Conseil pratique
Remplacer les sorbets par des glaces ou des crèmes glacées aux fruits (voir page 93).

Pour aller plus vite: on achètera le biscuit chez le pâtissier et les sorbets dans le commerce.

Préparation: emballé dans de la feuille protectrice, le biscuit se conserve 2 à 3 jours au réfrigérateur. On le glacera une demi-journée avant de le garnir.

Selon le nombre de boules de sorbet dont on garnit la tourte, la recette est prévue pour 6 à 8 enfants.



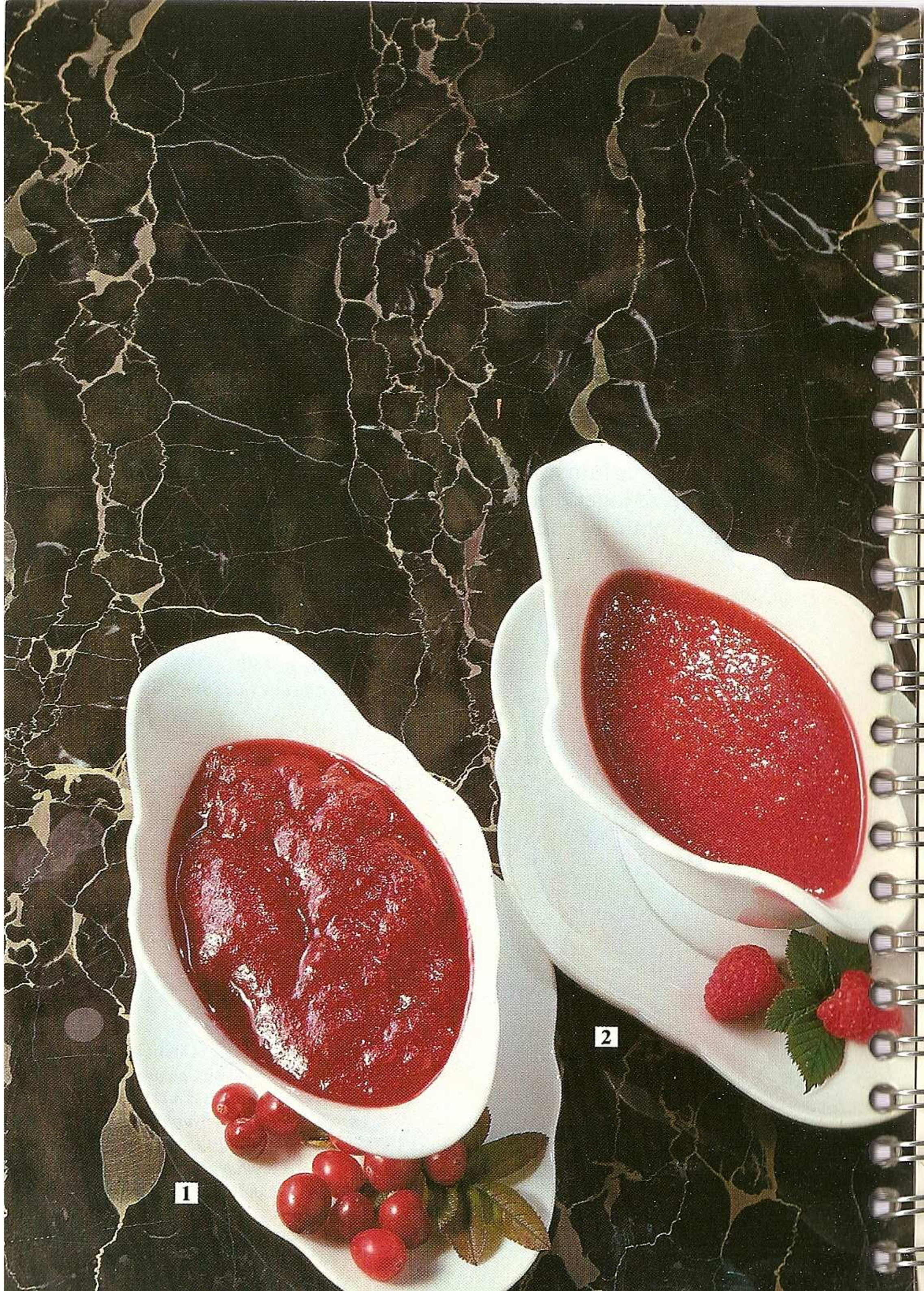
Coulis de fruits et sauces

Ils sont en quelque sorte le couronnement des desserts tels que mousses, petits flans et poudings; pour ne rien dire des sorbets et des parfaits, dont ils soulignent le parfum et la finesse, surtout s'ils sont servis chauds. Et on peut se jouer des saisons en les congelant ou en utilisant, pour les confectionner, des fruits surgelés.

Les proportions sont calculées pour accompagner des desserts pour 4 à 6 personnes.

Coulis et sauces aux pages suivantes

1 Coulis d'airelles (p. 146)
2 Coulis de framboises (p. 146)
3 Coulis de fraises (p. 146)
4 Sauce à l'orange (p. 147)
5 Coulis de rhubarbe (p. 147)



Sauce à l'orange

Photo page 145 (4)

2 dl de jus d'orange 2 c. à soupe de sirop de grenadine	porter à ébullition dans une casserole en acier inoxydable
1 orange, zeste prélevé fin	détailler en fine julienne, ajouter et laisser mijoter 5 minutes; passer, remettre le liquide recueilli dans la casserole, réserver la julienne
5 c. à soupe de confiture d'oranges amères	ajouter, porter à ébullition en remuant sans arrêt, baisser le feu et laisser réduire un moment avant d'ajouter la julienne. Servir tiède ou froid

Préparation: la sauce se conserve 2 à 3 jours au réfrigérateur.

Coulis de rhubarbe

Photo page 145 (5)

300 g de rhubarbe rouge épluchée	couper en petits dés
2 à 3 c. à soupe de sucre	porter à ébullition dans une casserole en acier inoxydable, réduire la chaleur et laisser mijoter à petit feu (attention, le mélange risque d'attacher!)
1 à 2 c. à soupe de sirop de framboise	ajouter, réduire le tout en purée ou passer au tamis. Servir tiède ou froid

Préparation: le coulis se conserve 1 jour au réfrigérateur.

Coulis et sauces aux pages suivantes

1 Sauce au chocolat (p. 150)
2 Sauce aux noix (p. 150)
3 Sauce aux pruneaux (p. 150)
4 Sauce aux abricots secs (p. 151)
5 Sauce aux coings (p. 151)


1
2
3
4
5

Sauce au chocolat

Photo page 148 (1)

½ dl d'eau ou de crème à café 2 à 3 c. à soupe de sucre	porter à ébullition dans une petite casserole en remuant de temps à autre, baisser le feu
100 g de chocolat noir	concasser grossièrement, ajouter et chauffer en mélangeant jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Servir tiède ou froid

Préparation: la sauce au chocolat se conserve 5 à 6 jours au réfrigérateur.

Sauce aux noix

Photo page 148 (2)

150 g de sucre	caraméliser dans une casserole en acier inoxydable, baisser le feu
50 g de noix hachées	ajouter, laisser prendre légèrement couleur, retirer du feu
1 dl de crème	ajouter immédiatement, remettre la casserole sur le feu et laisser cuire doucement jusqu'à ce que le sucre ait fondu; servir tiède

Préparation: la sauce se conserve 5 à 6 jours au réfrigérateur. On la réchauffera au bain-marie au moment de servir.

Sauce aux pruneaux

Photo page 149 (3)

300 g de pruneaux dénoyautés 2 à 3 c. à soupe de sucre ½ dl de vin rouge ½ bâton de cannelle	faire cuire le tout 10 minutes environ à petit feu, dans une casserole en acier inoxydable et à couvert, retirer le bâton de cannelle, réduire les fruits en purée avec le jus et passer éventuellement au tamis
1 c. à soupe d'eau-de-vie de pruneau	ajouter. Servie chaude, la sauce est particulièrement savoureuse

Préparation: la sauce se conserve 1 jour au réfrigérateur. Il suffira de la réchauffer rapidement au moment de servir.

Sauce aux abricots secs

Photo page 149 (4)

2 dl d'eau chaude 100 g d'abricots secs tendres	laisser gonfler toute une nuit dans une casserole en acier inoxydable, puis porter à ébullition et réduire les fruits en purée avec le jus
2 à 3 c. à soupe de sucre 1 à 2 c. à soupe de rhum ou d'abricotine (eau-de-vie d'abricot)	ajouter, servir tiède ou froid

Conseil pratique
Remplacer les abricots secs par 300 g d'abricots bien mûrs dénoyautés, qu'on fait cuire dans ½ dl d'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Réduire en purée et passer au tamis.

Préparation: la sauce se conserve 2 à 3 jours au réfrigérateur.

Sauce aux coings

Photo page 149 (5)

un peu de zeste d'orange ou de citron prélevé fin	détailler en julienne
2 dl de vin blanc 7 c. à soupe de gelée de coing	porter à ébullition avec le zeste, laisser réduire un moment
2 c. à café de Maïzéna ½ citron, jus seulement	mélanger, ajouter à la sauce en remuant sans arrêt, laisser cuire doucement pendant 2 minutes. Servir tiède ou froid

Préparation: la sauce se conserve 2 à 3 jours au réfrigérateur; on l'allongera éventuellement avec un peu de vin blanc au moment de servir.

Ce qu'il faut savoir

L'alcool, le kirsch par exemple, utilisé pour aromatiser l'un ou l'autre dessert, peut être supprimé dans la plupart des recettes. S'il est important pour la consistance (coulis ou sauce), il est indispensable, si on veut s'en passer, de lui substituer un autre liquide, surtout quand on doit y cuire des fruits (vin, xérès). Les différents arômes et extraits qu'on trouve dans le commerce permettent de garder la saveur de la recette originale. On dosera comme indiqué sur l'emballage. Si on remplace l'alcool par du jus de fruits, le dessert est tout différent. Quand il s'agit de remplacer un alcool sucré, une liqueur par exemple, il faut éventuellement ajouter un peu plus de sucre. Quelle que soit la «substitution», la quantité totale de liquide doit correspondre à celle indiquée dans la recette.

Le chocolat noir – élément-support des mousses au chocolat – ne peut pas simplement être remplacé par du chocolat au lait, nettement plus sucré. Les produits mentionnés dans les recettes ont été utilisés avec succès. Dans la plupart des cas, on trouve néanmoins dans le commerce d'autres produits de *qualité similaire.*

La gélatine, indispensable pour faire prendre les poudings, etc., est d'un emploi très facile si on s'en tient exactement aux explications de la recette. Selon le liquide auquel on l'ajoute, elle prend plus ou moins vite en gelée. Il est essentiel de surveiller cette transformation de près, surtout si elle est rapide. Pour diverses raisons, notamment si le refroidissement se fait trop lentement ou si on a ajouté trop de liquide, le temps que la préparation met à prendre peut différer de celui indiqué dans la recette. On veillera à racler très soigneusement à l'aide d'une spatule en caoutchouc le récipient dans lequel on a dissous la gélatine au bain-marie, de manière à ce qu'aucun reste ne se perde; dans les recettes, en effet, les quantités de gélatine ont été calculées au plus juste. Si l'appareil devait à l'occasion devenir trop ferme en se gélifiant, on pourra le liquéfier à nouveau dans un bain-marie tiède, en fouettant sans arrêt. Il faudra toutefois le refroidir une deuxième fois, jusqu'à ce qu'il ait la consistance voulue.

Les édulcorants artificiels peuvent être utilisés dans certaines conditions pour économiser les calories. Le sucre est toutefois indispensable pour confectionner le caramel et pour assurer la bonne consistance des blancs en neige. Il existe de nombreux édulcorants artificiels et le mode d'emploi varie d'un produit à l'autre; on veillera donc à l'observer scrupuleusement. Enfin, dans le cas de bien des desserts, il est tout à fait possible de réduire légèrement la quantité de sucre.

Conserver un dessert est particulièrement délicat: les mousses retombent, les arômes s'éventent, etc. Les temps indiqués sous «Préparation» laissent une certaine marge de sécurité. Si les desserts ont été préparés rapidement, refroidis sans attendre et conservés au frais, ils ne perdront pratiquement rien de leur saveur si on les conserve un peu plus longtemps. Dans ces mêmes limites, ils risqueront d'autant moins de s'avarier sous l'action des bactéries qu'on aura travaillé proprement et utilisé des ingrédients de première fraîcheur.

Vaisselle et accessoires
La vaisselle et les accessoires figurant sur les photographies ont été aimablement mis à notre disposition par les maisons suivantes:
Dingo, Zurich
Ditting, Zurich
Küchenladen, Zurich
Fischer-Porzellan, Zurich
Fabrique de porcelaine Langenthal SA

Un mot des produits cités
Betty Bossi est en rapport constant avec les principaux fabricants de produits de marque des secteurs alimentaire et ménager, auxquels elle fait part des résultats de ses expériences. Ces résultats sont ensuite communiqués dans nos publications. Les recettes ont été réalisées avec les produits et les ingrédients spécifiquement mentionnés. Les résultats ont été jugés probants.

Les marques que nous citons n'ont qu'une valeur strictement indicative. Elles ne déterminent en rien la réussite d'une préparation quelle qu'elle soit.

Mesures
Toutes les quantités exprimées en cuillerées s'entendent pour la cuiller standard Betty Bossi.

Ce qu'il faut savoir

L'alcool, le kirsch par exemple, utilisé pour aromatiser l'un ou l'autre dessert, peut être supprimé dans la plupart des recettes. S'il est important pour la consistance (coulis ou sauce), il est indispensable, si on veut s'en passer, de lui substituer un autre liquide, surtout quand on doit y cuire des fruits (vin, xérès). Les différents arômes et extraits qu'on trouve dans le commerce permettent de garder la saveur de la recette originale. On dosera comme indiqué sur l'emballage. Si on remplace l'alcool par du jus de fruits, le dessert est tout différent. Quand il s'agit de remplacer un alcool sucré, une liqueur par exemple, il faut éventuellement ajouter un peu plus de sucre. Quelle que soit la «substitution», la quantité totale de liquide doit correspondre à celle indiquée dans la recette.

Le chocolat noir – élément-support des mousses au chocolat – ne peut pas simplement être remplacé par du chocolat au lait, nettement plus sucré. Les produits mentionnés dans les recettes ont été utilisés avec succès. Dans la plupart des cas, on trouve néanmoins dans le commerce d'autres produits de *qualité similaire.*

La gélatine, indispensable pour faire prendre les poudings, etc., est d'un emploi très facile si on s'en tient exactement aux explications de la recette. Selon le liquide auquel on l'ajoute, elle prend plus ou moins vite en gelée. Il est essentiel de surveiller cette transformation de près, surtout si elle est rapide. Pour diverses raisons, notamment si le refroidissement se fait trop lentement ou si on a ajouté trop de liquide, le temps que la préparation met à prendre peut différer de celui indiqué dans la recette. On veillera à racler très soigneusement à l'aide d'une spatule en caoutchouc le récipient dans lequel on a dissous la gélatine au bain-marie, de manière à ce qu'aucun reste ne se perde; dans les recettes, en effet, les quantités de gélatine ont été calculées au plus juste. Si l'appareil devait à l'occasion devenir trop ferme en se gélifiant, on pourra le liquéfier à nouveau dans un bain-marie tiède, en fouettant sans arrêt. Il faudra toutefois le refroidir une deuxième fois, jusqu'à ce qu'il ait la consistance voulue.

Les édulcorants artificiels peuvent être utilisés dans certaines conditions pour économiser les calories. Le sucre est toutefois indispensable pour confectionner le caramel et pour assurer la bonne consistance des blancs en neige. Il existe de nombreux édulcorants artificiels et le mode d'emploi varie d'un produit à l'autre; on veillera donc à l'observer scrupuleusement. Enfin, dans le cas de bien des desserts, il est tout à fait possible de réduire légèrement la quantité de sucre.

Conserver un dessert est particulièrement délicat: les mousses retombent, les arômes s'éventent, etc. Les temps indiqués sous «Préparation» laissent une certaine marge de sécurité. Si les desserts ont été préparés rapidement, refroidis sans attendre et conservés au frais, ils ne perdront pratiquement rien de leur saveur si on les conserve un peu plus longtemps. Dans ces mêmes limites, ils risqueront d'autant moins de s'avarier sous l'action des bactéries qu'on aura travaillé proprement et utilisé des ingrédients de première fraîcheur.

Vaisselle et accessoires
La vaisselle et les accessoires figurant sur les photographies ont été aimablement mis à notre disposition par les maisons suivantes:
Dingo, Zurich
Ditting, Zurich
Küchenladen, Zurich
Fischer-Porzellan, Zurich
Fabrique de porcelaine Langenthal SA

Un mot des produits cités
Betty Bossi est en rapport constant avec les principaux fabricants de produits de marque des secteurs alimentaire et ménager, auxquels elle fait part des résultats de ses expériences. Ces résultats sont ensuite communiqués dans nos publications. Les recettes ont été réalisées avec les produits et les ingrédients spécifiquement mentionnés. Les résultats ont été jugés probants.

Les marques que nous citons n'ont qu'une valeur strictement indicative. Elles ne déterminent en rien la réussite d'une préparation quelle qu'elle soit.

Mesures
Toutes les quantités exprimées en cuillerées s'entendent pour la cuiller standard Betty Bossi.

Index alphabétique des recettes

Notes